№ 40.

Warszawa dnia 23 Września / 5 Października r. 1867

TYGODNIK MÓD I NOWOSCI DOTYCZĄCYCH GOSPODARSTWA DOMOWEGO

W Warszawie *kwartalnie* rs. 1 k. 50, na prowincji i w Cesarstwie *półrocznie* rs. 3 k. 75, Koperta *półrocznie* rs. 1
Prenumerować można na wszystkich stacjach pocztowych.

KOCHANKOWIE Z TERUELU.

DRAMAT W PIĘCIU AKTACH

PRZEZ

Juana Eugeniusza Hartzenbuscha.

PRZEŁOŻYŁ Z HISZPAŃSKIEGO

K. E.

(Dalszy ciąg).

Izabella. Boże wszechmocny!..

Rodryg. Odbierz te papiery — odbierz, (kładzie pargaminy na stole). Ach! Niedostaje jednego. Zapomniałem. Zwrócę ci go. Przysięgam na honor aragońskiego rycerza że zamilczę o wszystkiem. Nie! nie! Nic nie zaprzysiągłem. Skoro zgruchotany jest ołtarz, zbudowany przezemnie moim nadziejom, chcę przynajmniéj obudzać trwogę, a tak nie mogę rozbrajać się z méj broni. Idę bezwłocznie wstrzymać wszystkie przygotowania do zaślubin.

Scena 4.

Izabella.—Don Rodryg.—Don Pedro,

Pedro. Goście weselni już schodzą się.

Rodryg. Niepotrzebni już, wszystko wstrzymane zostaje (wychodzi).

Scena 5.

Don Pedro. — Izabella.

Pedro (ze smutkiem). Izabello!

Izabella. Ojcze drogi, nie rzucaj gniewnego spojrzenia na mnie, nie potępiaj mnie bez wysłuchania.

Pedro. Czy Rodryg odstąpił od postanowienia swego?

Izabella. Mnie pozostawił wolność.

Pedro. To szlachetnie! Z tem wszystkiem nie ty powinnaś rozstrzygać. Moja powinność los twój ustalić. Jako ojciec mam prawo rozkazać tobie, jednak przekładam nad to, jedynie danie ci rady jako przyjaciel. A chociażby porada nic nie skutkowała, jednakże odsłonię przed tobą tajemnicę, którą obowiązany byłem zamilczeć, a którą teraz wyjawić przed tobą, nakazuje mi mój honor. Potem wolno ci będzie wybierać.

Izabella. (całuje go po rękach). Ojcze mój.

Pedro. Niesłuszny wyrok infamii wygnał mnie z dóbr moich. Przez lat cztery zmuszony byłem tułać się i łamać z niedostatkiem. Czy wiesz kto wyrobił mi odwołanie banicji? Don Rodryg.

Izabella. Don Rodryg?

Pedro. Gdy przed laty dwoma pojmany przez nikczemnych siepaczy don Sancza, szedłem już na plac egzekucji, za rozkazem jego, wiesz kto ocalił stojącego już przy pniu katowskim? Don Rodryg.

Izabella. Don Rodryg?

Don Pedro. Temu już lat pięć, wyczerpawszy wszelkie sposoby wrócenia cię do zdrowia, gdy matka twoja i ja, złamani rozpaczą, oczekiwaliśmy od chwili do chwili twego ostatniego tchnienia, czy wiesz kto pojechał aż do Jeanu po owego lekarza arabskiego, który udał że przypadkowo tędy przejeżdża?

Izabella. Byłżeby Don Rodryg?

Pedro. Jemu ówczas zawdzięczałaś życie.

Izabella. Więc tylko jemu jednemu poświęcę je teraz. Boże sprawiedliwy! Biorę ciebie za świadka oporu mego i walk, które przebyłam. Ze wszystkich stron uderzono na biedne serce moje!. Już dłużéj nie podołam. Przywołaj Rodryga.

Pedro. Uszczęśliwiasz mnie Izabello. (wychodzi).

Izabella. Było zapisanem w niebiosach, że człowiek ten zostanie mężem moim. Niech się więc stanie! Nie będę niewdzięczną! ale przeniewierzę się

Marsylii. O Marsylio! gdybyś żył! Z niebios z których spoglądasz na mnie, czy będziesz zdolny obwiniać mnie? Ty przebaczyłbyś mi, ale ja w chwili gdy ulegam wyrokom losu, nie mogę przebaczyć sama sobie. (Otwierają się drzwi w głębi. Widać salę do któréj wchodzą goście weselni. Niektórzy z nich wstępują do pokoju Izabelli).

Scena 6.

Izabella.— Rodryg.— Pedro.— Maria.— Martin. Goście.—Panie.

Rodryg. Mogęż wierzyć Izabello takiemu szczęściu? Czyli zezwoliłabyś dobrowolnie, na oddanie mi swéj ręki?

Izabella. Zwyciężyłeś — zasłużyłeś na nią. Przyjmij ją. Chodźmy do kościoła.

Pedro. Jeszcze się nie skończył termin dany Don Diegowi. Z zaczęciem nieszporów w dniu dzisiejszym, skończy się czas sześcioletni, od wyjścia tego nieszczęśliwego młodzieńca z Teruelu. Aż do uderzenia dzwonów wieczornych nie mam prawa rozrządzać ręką méj córki. (do don Martina) Mój przyjacielu biedny, postanowiłem uprosić ciebie, abyś był obecny obrzędowi, jedynie dla tego że chcę mieć cię świadkiem sumiennego wypełnienia obietnicy.

Martin. Zbyteczna skrupulatność. Nie zatrzymujcie, się. Syn mój nie przedrze łona ziemi, ażeby stanąć ze skargą naprzeciw wam.

Izabella. (na stronie) Niestety!

Pedro. Wierny przysiędze chcę pozostać — niechaj widzi z po za grobu jakimby znalazł mnie, gdyby był żył.

Rodryg. Zapewne życzy sobie Izabella towarzystwa matki. Może posłać po nią do domu sędziego, gdzie opatruje ranę Jajme Celady.

Marja. Raniony, dopiero co zaczął odzyskiwać przytomność. Jeźli przed rozpoczęciem nieszporów nie powróci moja pani i nie przyjdzie wprost do kościoła, to będzie znakiem że nie może być obecną przy ślubie. Tak kazała powiedzieć.

Pedro. Więc będziemy czekać na nią w kościele. (do Martina) Jeżeli żałoba duszy twéj pozwoli ci towarzyszyć nam, racz przekonać się.

Martin. Uwolnij mnie od obecności przy tak przykrym dla mnie akcie.

Pedro. Bądź pewien, że aż do chwili usłyszenia dzwonów na nieszpór — ręka Izabelli nie będzie oddaną Rodrygowi. Ci panowie zaświadczą, że oczekiwałem upływu ostatniéj godziny terminu.

Izabella. (na stronie) Boże dobroci! czuwaj nademną!

Pedro. Pójdźmy. (wychodzą prócz Martina).

Scena 7.

Don Martin. Sądziłem do ostatka, że Izabella pozostanie wierniejszą pamięci kochanka. Próżna nadzieja! Cóż przyjdzie nędznemu trupowi mego syna, po stałości téj która go kochała? Jeżeli duchowi jego, potrzeba łez, to mu wystarczą moje. Synu mój. Ubóstwem mojem wydarłem tobie twe szczęście, wygnałem cię z ojczyzny, dozwoliłem ci skonać na obcéj ziemi. Od wczoraj do dzisiaj czoło moje sędziwe pofałdowało się przedzgonnemi zmarszczkami. Niezadługo połączę się z moim synem.

(d. c. n.)

Pogadanka Tygodniowa.

Pomiędzy dziełami sztuki, które na Wystawie powszechnéj w Paryżu otrzymały wielką nagrodę; *Wiek reformacji* Kaulbacha, zajmuje miejsce niepospolite chociaż nie pierwsze. To zaszczytne stanowisko innéj przynależy pracy, chociaż i ta prawdziwie mistrzowska, wiele przypomina freski Rafaela. Wykonana na cześć protestanckich Niemiec, wielka rozmiarem jak ich posiadłości, obejmująca kompozycją całe wieki, dzieli się na trzy działy, które zlewając się tworzą całość tak przedziwną i harmonijną, że niewiadomo co więcéj podziwiać, czy myśl mistrza co ją ożywiła, czy pędzel artysty co ją wykonał.

W najwyższem miejscu malarz umieścił patryarchów ze starego testamentu unoszących się po nad Chrystusem z dwunastu apostołami.

Poniżéj pomiędzy kolumnami, stoją poprzednicy reformy ustawieni w półkole jak Wiclef, Huss, Arnold z Breścii, Abeillard i Savonarola. Przed niemi stoi Luter z biblją w rękach i wznosząc ją po nad głową, zda się oddawać pod badania ogółu, jakby świętą naukę jaką zamyka, pragnął wlać w serce całéj ludzkości. Jest to postać prawdziwie majestatyczna, odziana długą doktorską togą, powagą, szlachetnością oblicza i spokojem wiary, spojrzenie każdego widza zwraca ku sobie. Obok niego mieszczą się apostołowie reformy, co potęgą słowa lub władzy najwięcéj przyczynili się do jéj utrwalenia. Jest tam królowa angielska Elżbieta, admirał Drake i Tomasz Morus: jest Gustsw Adolf, Zwingle i reformatorowie francuzcy. W nawach przy tych grupach, artysta pomieścił, wielkich astronomów, Kopernika, Galileusza, Tycho-Brahe, po drugiéj stronie wielkich

artystów nad którémi góruje Dürer. Daléj idą Michał Anioł, Rafael, Leonard da Vinci, architekt i snycerz Piotr Vischer i Gutemberg z drukiem w ręku. Niżéj zaś znajduje się Szekspir, Cerwantes, Petrarka i wieszcz Hans Sachs twórca poezji niemieckiéj. Przedstawiają oni stan oświaty z XV i XVI wieku niby następstwo reformacji, wyzwalającéj umysł ludzki, z ciemnic scholastycznych subtelności. Bezzasadne to jednak twierdzenie.

Jakkolwiek bowiem reforma, czy naukowa, czy religijna, czy też moralna nie spada na ludzi z gradową z nieba chmurą, ale jest owocem działalności myśli całéj ludzkości, która wyrabiając się, podnosząc i potęgując, daje wieki tak zwane odrodzenia się, dźwigające ludzkość po stopniach postępu. Społeczności osiedliwszy się i zagospodarowawszy, zajrzały w sumienia swoje wzajemnie i zapragnęły także porządku w sprawach moralnéj ich istoty dotyczących. Królowanie więc siły fizycznéj zyskało współzawodnika w nieśmiertelnym duchu ludzkości, i on to wydał przedstawicieli swojéj działalności, rzucił nowy promień światła, który podniesiony przez Encyklopedystów XVIII wieku, rozwinął się w wiedzę tegoczesną. Genjusze bowiem myśli porządkującéj sprawy społeczne, to summy większe lub mniejsze pojęć rozsypanych w niedostrzeżonych prawie cząsteczkach po wszystkich jednostkach; to przedstawiciele ich potrzeb pragnących życia i zastosowania. Ztąd to ich potęga i pociąganie mass ku sobie, dążenie cząstek do całości. Genjusze wię są tylko owocami usposobienia ogólnego i wtenczas tylko się zjawiają, gdy to dojrzeje, zaczem idą wszelkie dalsze następstwa, czyli ogólny rozwój społeczny.

Mimo tego ustawienie wszystkich postaci w obrazie Kaulbacha nie pozostawia nic do życzenia. Wszędzie szlachetność, wytworność i harmonja zachwycająca, w każdym szczególe znać rękę mistrza kierowaną myślą, błądzącą w wyżynach nadziemskich.

O obrazach naszych malarzy mówić nie będę, znane bowiem są dokładnie i z opisów i z wystawy Sztuk pięknych w Warszawie. Zajmują one piękne miejsce a niektóre przodują. Pominę także wiele innych prac malarskich, francuzkich, włoskich, niemieckich, hiszpańskich i t. d. ale o kilku angielskich choć pobieżną muszę zrobić wzmiankę.

Znając Anglików, ich mglisty klimat, sztywność, powagę i splen narodowy, niktby się zapewne niedomyślił, że pod temi zawziętemi nieprzyjaciołmi wszelkiéj wesołości, mieści się humor, pełen lekkości, swobody i niewymuszenia. Tak jest jednak rzeczywiście i co dziwniejsze, że im nikt pod tym względem na Wystawie powszechnéj nie dorównał, nawet Francuzi z natury żywi i dowcipni.

Obrazki o których pragnę pomówić, są niewielkie rozmiarem i wszystkie poświęcone szkolnym różnym wypadkom, owym figielkom, podstępom, znanym wszystkim i przez każdego podobno praktykowanym. Kilka tylko wyjęte są z dziecinnego pokoju i z wiejskiego życia.

W izbie na poddaszu w komin wszedł kominiarz i widać mu jeszcze nogi, czarne, bose, wystające z pod zasłony. Na przeciw komina stoi troje małych dzieci, zaledwie kilkoletnich, a chłopczyk czteroletni na przodzie. Operacja kominowa widać że zrobiła na nich wielkie wrażenie, a czarny człowiek przestraszył, bo patrzą z pewną trwogą i zadziwieniem, nie pojmując jak to można być tak czarnym i włazić w tak ciemną, straszną i pełną sadzy jamę. W oddaleniu na łóżeczku stoi jeszcze mała dziecina zafrasowana straszliwie, że nie może zejść na ziemię i przypatrzyć się bliżéj takiemu dziwowisku.

W drugim obrazku, przy połanku przenicy świeżo sprzątniętéj, siedzi gospodarz zajadając smacznie z garnuszka. Przy nim siedzi żona a pies patrzy w oczy swomu panu pilnie śledząc każde poruszenie ręki. Na ściernie dosyć wysokie, w którém każde zdziebełko, trawka, kłosek, odrobione są z wielkim artyzmem i dokładnością, weszło dwoje dzieci za kwiatkami, ale w gąszczu trawiastym widać że im się nóżki poplątały, bo dziewczynka upadła podnosi się płacząc z dłoniami dobrze pokłótemi, chłopczyk zaś pragnąc się z niebezpieczeństwa wycofać, pracuje z największem wytężeniem, buzią, czołem, oczkami, a nawet rączkami w piąstkę zaciśniętemi, aby wydobyć się ze zdradnego powikłania i nie uledz strasznemu przypadkowi siostrzyczki. Widać w nim przekonanie że to niebagatelna sprawa, że jeżeli wyjdzie cało, to będzie radość jakiéj nigdy w życiu jeszcze nie doznał.

Na trzecim obrazku rzecz odbywa się w szkole. Na środku stoi nauczyciel zagniewany i zniecierpliwiony, że aż strach na niego spojrzyć. Przed nim wyrostek wiejski, ryży, kędzierzawy, ale znać z miny i z czupryny, że się z winy wykaraska, że z gniewem takim dobrze oswojony i nie lęka się go, bo choć niby skruszony, z oczami spuszczonemi i ręką we włosach, odpowiada jednak śmiało i pilnie śledzi, czy ręka nauczyciela nie zerwie się przypadkiem do uszów jego lub czupryny. W głębi siedzą w ławkach uczniowie całéj szkoły, spokojni jak trusiątka, czyste baranki, jakby jakie niebożątka. Mimo tego figlarność widzisz w każdéj twarzy, tylko trzymaną na uwięzi, żeby się nie zdradziła zamkniętą gdzieś tam głęboko, ryglem przybranéj pokory.

Na czwartym obrazku nauczyciel podyktował jakieś zadanie do rozwiązania. Każdy z uczniów trzyma tabliczkę i szyfer w ręku i wszyscy widocznie namyślając się nad rozwiązaniem zadania. Ten patrzy w sufit, ów w kąt bębniąc po stole palcami: tamten trzyma szyfer przy ustach, inny się krzywi, a tylko jeden z twarzą myślącą, pokazującą wyższe zdolności, w największem zajęciu pisze nic nie zważając na to, co się koło niego dzieje. Zdolność ta widać że znana wszystkim, bo jeden wspinając się na palce, zyzem zagląda w tabliczkę, drugi z za pleców rzuca nader chciwe spojrzenie, a trzeci ma ochotę pójść w czuby z koleżką co go odpycha i gwałtem chce być pierwszym w podpatrywaniu. Wyraz twarzy nauczyciela z okularami na nosie, zajętego czytaniem książki z pilnością i zapałem, nic nad książkę niewidzącego, przewyborny i tym więcéj całéj scenie nadaje życia.

W piątym nareszcie, młódź szkolna sama w izbie gospodaruje. Jeden posuwa się w kapocie nauczycielskiéj, w kapeluszu w okularach, naśladując ruchy swego przewodnika. Drugi okręca szyję ogromną chustką czerwoną, wysuwając wielkie kołnierzyki

aż po za uszy. Malutki bębenek stoi w kamizelce i szlafmycy nauczyciela nie śmiejąc ruszyć się z miejsca, a starsi palą fajki z długich porcelanek, i rozparci w najradośniejszych postawach, delektują się dymem, puszczając go mniejszemi i większemi kłębami. W głębi w uchylających się drzwiach od sieni, widać nauczyciela cichaczem wkradającego się do izby. Oj! będzie też to rwetes! Każdy pomyśli i patrzy i czeka, prędko mędrzec wiejski zjawieniem się swojem narobi galamatjasu.

We wszystkich tych obrazkach, obok największéj prawdy i naturalności, wykończenie szczegółów godne największéj pochwały. Nic tam nie brakuje, nic nie pominięło i wszędzie znać artystę co umie nie tylko pomyślić, nadać życie pracy, ale i wypracować. Przymiot to wielkiéj wagi, na nieszczęście nie każdy go z malarzy posiada.

O UBIORACH.

KORESPONDENCJA Z PARYŻA.

Za powrotem z Boulogne do Paryża, zastaliśmy wielką odmianę w ubiorach damskich. Suknie letnie zupełnie znikły z ulicy, miejsce ich zastąpiły wełniane a niekiedy jedwabne.

Co do płaszczyków i okrywek moda jeszcze nie ustalona, widać jednak najwięcéj paletotów wolnych z rozmaitych tkanin wełnianych, niektóre zapinają się na boku i jedną tylko mają u góry klapkę aksamitną, fantastycznie wyłożoną.

W chłodne poranki, panie okrywają się także szalem kaszmirowym lub tartanowym, składając go według woli na krzyż, lub przez środek *en peplum*. W południe gdy słońce chwilowo zaświeci, ukazują się kostiumy różnego rodzaju, z popeliny, serży, półaksamitu, alpagi, albo mantyny czarnéj. Będąc w tych dniach na wystawie napatrzyłam się rozmaitym ubiorom w tym rodzaju, które tu opiszę szczegółowo.

Jedna z pań miała kostium czarny mantynowy; obie spódniczki zakończone były zębami w kształcie liści winogronowych, brzegiem tych zębów szedł rulonik z materji mocno niebieskiéj (bleu méxique). Paletocika nie było wcale, tylko stanik gładki pod szyję, a na nim przewiązana na krzyż chusteczka Marie Antoinette, zakończona u dołu takiemiż zębami. Końce od chusteczki przerzucone z tyłu spadały długo na spódniczkę. Kapelusik czarny koronkowy, podpięty rulonem niebieskim aksamitnym, związany z tyłu na niebieską aksamitkę, z przodu zaś na barbkę czarną koronkową, dopełniał tego ładnego ubrania.

Inna elegantka miała bardzo ładny kostium szkocki. Pod spód szła spódniczka popelinowa w kratę, w kolorach: zielonym, niebieskim i pąsowym, na wierzch spódniczka popielata z gładkiéj irlandzkiéj popeliny. Po obu stronach wierzchnia ta spódniczka podniesiona była nieco w górę, płaską kokardą ze wstążki w kolorach odpowiednich. Staniczek miał baskinę rozciętą w pięciu odstępach. Od każdego rozcięcia, odwijały się na wierzch rogi, odkrywając podszewkę w kratę. Rękawy zwyczajne wązkie miały też odwinięty mankiet w kratę, szeroki na ćwierć łokcia. Szarfa szkocka przewiązana w tyle na kokardę, spadała prawie do dołu wierzchniéj spódniczki. Kapelusz popielaty jedwabny, przybrany takimże piórem i wstążką szkocką, ślicznie odpowiadał całości.

Trzecia z pań, najmodniéj przystrojona, miała spódniczkę wierzchnią czarną mantynową, wyciętą u dołu w śpiczaste zęby, objęte torsadką w dwóch kolorach: czarnym i *saumon* (łososiowym) pod spód szła spódniczka, a raczéj wolant fałdowany, złożony z fałdów czarnych i *saumon*, mijających się na przemian. Paletocik obcisły, miał cały przód naszyty w drabinkę stosowną torsadką. Rękawy były podwójne, jedne obcisłe *saumon*, drugie spadające czarne ścięte czworograniasto. Przez środek rękawów przechodziła naszyta drabinka. Kapelusik do tego czarny koronkowy, przystrojony był piórem bażanta.

Do kolorów najmodniejszych w tym roku należy ów kolor łososiowy, to jest szamoa wpadający trochę w różowy. Noszą też bardzo kolor zwany *Cuir de Cordone*, jest to kolor żółtawo orzechowy, podobny do Duńskich rękawiczek. Trzeci z modnych kolorów, zwany *Brique* to jest ceglasty nie będzie miał zapewne trwałego powodzenia, z powodu excentryczności swojéj.

Między ciemnemi kolorami, modny bardzo *piusowy*. Suknia jedwabna lub wełniana tego koloru bardzo ładnie i przyzwoicie wygląda na ulicy. Uważaliśmy taką suknię jedwabną, sięgającą zaledwie ziemi, zakończoną wązką na trzy cale falbanką. Na gładkim staniku przewiązana była chusteczka Marie Antoinette z długo spadającemi końcami, objęta w około falbaneczką. Rycinę kolorową z takim ubraniem prześlemy wkrótce czytelniczkom naszym. Kolor piusowy, powszechnie przyjęty w tym roku, zowią go także *waniljowym*.

Chusteczki *Marie Antoinette* coraz to większéj nabierają wziętości. Nic ładniejszego do teatru lub na mały wieczorek jak taka chusteczka czarna koronkowa do czarnéj jedwabnéj sukni. Długie bardzo końce wiążą się na kokardy i spadają z tyłu zamiast szarfy.

Kostiumy pluszowe, złożone ze spódniczki do ziemi i paletocika, mają być powszechnie noszone téj jesieni. Ubranie to ciepłe, wygodne i niezbyt kosztowne, gdyż suknia pluszowa oprócz ładnych guzików perłowych lub metalowych, nie potrzebuje żadnego garnirunku.

Ukazują się też jesienne kostiumy z półaksamitu czarnego, wycięte u dołu w zęby, na czarnéj jedwabnéj lub kolorowéj spódniczce. Paletocik do nich krótki, lekko podwatowany, obszyty pasmanterją, spięty na rząd lawowych guzików. Półaksamit w ko-

lorach: szafirowym, fijołkowym i piusowym, bardzo dobrze wygląda w kostiumie.

Buciki noszą zastosowane do koloru sukni: jeżeli suknia w dwóch kolorach, wtedy i na buciki dają odpowiednią rozetkę. Pończochy szkockie wełniane w kratę, ogólnie przyjęte na rano.

Mówią że kapelusze zimowe, będą znacznie wyższe od teraźniejszych. Dziś są to tylko domysły, ale wkrótce powiemy o tem w stanowczy sposób.

Kołnierzyki stojące angielskie i wązkie karbowane fryzki, bardzo się upowszechniły. Mankiety zawsze płócienne do ręki, podobne do tych jakie widzimy u mężkich koszul. *S. z Ż. D.*

Nowości zagraniczne.

La toilette de Paris.

Zwróciły naszą uwagę bardzo ładne kostiumy wykonane w magazynie pani Pieffort. Jeden z nich z popeliny ciemno szafirowéj składał się z dwóch jednakowych spódniczek. Pierwsza u dołu wycięta była w zęby, druga objęta plisą jedwabną tegoż koloru, naszytą kilka razy wąziuchnym galonikiem w perski deseń. Paletocik z klapkami odwijanemi, przybrany był odpowiednio.

Inny kostium z tkaniny angielskiéj popielatéj w różnokolorowe centki, miał obie spódniczki przybrane brązową jedwabną plisą. Na każdym zszyciu brytów, szły rzędem maleńkie guziki szmuklerskie w kolorze brązowym, paletocik z wązkiemi rękawami przyozdobiony był stosownie do spódniczek.

Staniczki białe muślinowe więcéj niż kiedykolwiek używane są przez młode panienki. Do wielu z nich dodają szelki ze wstążki niebieskiéj, różowéj lub pąsowej, objęte z obu stron wązką koroneczką czarną. Na ramionach idą stosowne kokardy z długo spadającemi końcami. Szarfa tegoż samego koloru, powinna być zarówno objęta koroneczką.

Mamy w téj chwili przed oczyma piękne próbki wyrobów jesiennych i zimowych z wielkiego magazynu *Luwru*. Opiszemy je też szczegółowo,

Z gładkich wyrobów zasługują na uwagę piękne popeliny jedwabne w rozmaitych kolorach.

Do częstszego ubrania, zalecamy szczególniéj wydoskonalony *knikerboker* francuzki, mniéj cięžki i nierównie piękniejszy od dawnego. Podobał nam się szczególniéj ciemno brązowy, nakrapiany pąsowo i fijołkowy z białem.

Aksamit wełniany niestrzyżony w rozmaitych kolorach, należy także do najmodniejszych tkanin tegorocznych.

Nie możemy tu pominąć nowego wyrobu zwanego *metalique*. Jest to tkanina wełniana, przerabiana nitką złotą lub srebrną; na oko wygląda jakby posypana złotym lub srebrnym piaskiem. Do najładniejszych należy ciemno brązowa ze złotem, albo skabiozowa ze srebrem. Suknie takie obszywają zwykle wązką plecionką ze stosownego metalu, i zapinają na metalowe guziki.

Wspomniemy tu nakoniec wyroby z wełny i jedwabiu, w ukośne mienione prążki, lub w drobny deseń *chinée*. Najmodniejszy w tym roku będzie kolor brązowy w różnych odcieniach: *Hawanna orzechowy*, Bismark (brązowy wpadający w żółty) i t. p.

Do sukien krótkich gładkich, nosić będą w jesieni spódniczki w szkocką kratę. Spódniczka taka ma być zakończona plisą czarną alpagową, na któréj naszyje się gładko sutasz w kilku kolorach, odpowiednich do kraty.

La mode illustrée. Zaczynają się już ukazywać kostiumy z lekkiego sukienka i innych materjałów nieprzemakających (inperméables) są to po większéj części marmurki: *marron* z żółtem, popielaty z czarnem, hawanna z czarnem i t. p. Ubrania te przeznaczone są do podróży i na pierwsze zimna jesienne. W magazynie p. Fladry w Paryżu, przy Ulicy Faubourg Poisonnière N. 27 przygotowano ich wiele. Część górna spodniéj spódnicy dana z alpagi czarnéj, do któréj u dołu na wysokość 40 do 45 cent. przyszyty jest materjał wierzchni, z którego także zrobiona wierzchnia spódniczka, uniesiona w mniejszych lub większych odstępach względnie do jéj szerokości. Do tego służy paletocik zupełnie prosty, mało lub wcale nieprzybrany. Cały przystrój u niektórych stanowią ukośne plisy z tego samego materjału, które przystebnowane są w dwóch rzędach do dołu spódnicy i w około paletocika. Plisa u spódniczki ma 3 cent. wysokości, u paletota zaś 2 cent. Jako naśladowanie mody angielskiéj, do niektórych kostiumów w miejsce paletocika robią podwójne peleryny. Peleryna taka składa się ze spodniéj rotondy, mającéj 80 do 90 cent. długości, i z drugiéj wierzchniéj 50 do 60 cent. długiéj, przez środek pleców raz lub dwa razy podpiętéj rozetą z tego samego materjału. Wyznać jednak musiemy, że taka moda nie zaleca się bynajmniéj dobrym gustem.

Do podpięcia spódnicy używane są guziki czarne ze złotem lub czarne ze srebrem.

Wszystkie suknie robią płaskie, powłóczyste do większego stroju, do częstego zaś użycia płaskie okrągłe, to jest dostające tylko do ziemi. Do przybrania najwięcéj używane pliski, warkocze lub wązka frendzelka.

Pomiędzy materjałami zimowemi widać wiele aksamitów angielskich zwanych *ras* dla odróżnienia ich od używanych dotąd pluszów. Nowe te tkanki są piękne i trwałe a przytem niezbyt kosztowne; przeznaczono je na suknie wizytowe.

Wszystkie odcienia koloru brązowego: ciemny brązowy, marron, orzechowy i t. p. używane będą najwięcéj téj zimy, do przybrania ich służyć ma w tych samych kolorach atłas, plusz, aksamit, lub wreszcie wełniane oblamowanie.

W magazynie pani Fladry zaprowadzono nowy sposób podpinania sukien powłóczystych. W odległości 20 cent. niżéj paska zostawia się po obu stronach tylnego bryta, małe otwory w zeszyciu; w miejscu tem z jednéj strony przyszywa się guzik przymocowany do niewielkiego kawałka sznurka, z drugiéj zaś strony robi się w temże miejscu pętelkę; ta spięta na guzik unosi przednie i boczne bryty, tylny zaś przeciąga się przez wierzch tego spięcia i tworzy rodzaj długiéj baskiny.

Opis sukien, kapeluszy i kołnierzyków.

N. 1. Kołnierzyk płócienny, rogi złożone z medaljonów gipiurowych i mniejszych medaljoników haftowanych atłaskiem. W koło wązka gipiura.

N. 2. Mankiet odpowiedni.

N. 3. Kołnierzyk złożony ze wstawek gipiurowych szerszych i wązkich na przemiany. Na szerszych wstawkach aplikowane liście, haftowane atłaskiem. W koło wązka gipiura.

N. 4. Mankiet odpowiedni.

N. 5. Stanik muślinowy lub tiulowy. U góry fałdowana berta, wycięta w zęby, objęte plisą jedwabną; z obu stron ogarnirowana koronką kluny, a na plisie dane w odstępach medaljony kluny. Pasek jedwabny w kolorze odpowiednim spięty na rozetę. Od pasa idą trzy szczebelki w górę, tak z przodu jak z tyłu stanika. W około pachy naszyta plisa objęta koronką, z pod tego wychodzi krótki bufowany rękawek.

N. 6. Stanik na gorset dla dziewczynki od 12 do 14 lat. Z wejściem w używanie bluzek, noszonych tak przez małe dziewczynki jak dorosłe osoby, stanik na gorset stał się niezbędnym i ważnym artykułem damskiéj toalety, bo na dokładności jego formy, cała piękność i dobre leżenie bluzki polega. Dla dorosłych panien podaliśmy dawniéj formę takiego staniczka, dzisiejsza służy dla dorastających dziewczynek, mniéj więcéj od 12 do 14 lat. Do zapinanych przodów, staniczek wymaga pleców krajanych w całości, dwa boki, i dwa przody z zaszewkami po jednym na każdą część przodu. Staniczek ten ubrany w około gorsu koroneczką i aksamitką, służyć może jako podszewka pod lekkie staniczki przy wyciętych sukniach używane. Szeroki obrąb potrzebny jest na guziki i dziurki, albo też zrobić go można fałszywym, podszywając listwę dwa razy złożoną na lewéj stronie przodów, a z prawéj z obydwóch brzegów przystebnowywują. Co się tyczy garnirunku rękawów i staniczka, pod tym względem zostawiamy wybór między kilkoma; mogą być ząbki z tasiemeczki przytwierdzone do obrąbka stebnowanego, wązka wszywka z *frivolité* podwleczona wstążeczką, lub przyozdobić można haftem wrobionym na samym staniczku, który się po większéj części z gęstego półbatystu lub nanzuku kraje.

N. 7. Kapelusz ze słomy florenckiéj, ubrany liśćmi ryżowemi i aksamitką czarną.

N. 8. Kapelusz okrągły chiński, z białéj słomy ozdobiony brązową aksamitką i słomkowemi grelotkami.

N. 9. Kapelusz z brązowéj słomy opasany gazą koloru brązowego i pęczkiem liści na boku.

N. 10. Kapelusz z brązowéj słomy, przybrany girlandką z brązowych liści i świecących jagód. Z tyłu spadają czarne szarfy tiulowe.

N. 11. Burnus z wełnianéj tkaniny białéj mienionéj z czarnem. Kaptur peplum tworzy dwa zęby, spadające po bokach. W rogach i powyżéj dane czarne angorowe kwasty. Przez środek pleców zdobią kaptur dwie plisy rypsowe, objęte atłasowym rulonikiem. Między plisami idzie w poprzek drabinka z węższych plisek. Kapelusz poult de soie koloru Bismark (orzechowy wpadający w żółty) podpięty liśćmi tegoż koloru.

N. 12 Gabrjela wycięta z jasno popielatéj materji jedwabnéj (gris de lumière) przybrana białym tiulem jedwabnym i drobnemi kwiatkami bez liści. Od ramion spadają szarfy tiulowe spięte bukiecikiem; garnirunek u dołu sukni zrobiony z bufek illuzjowych, przepiętych kwiatami. Takież kwiatki zdobią głowę, szyję i rękę w kształcie bransoletki.

N. 13. Suknia biała tarlatanowa złożona z bufek marszczonych krajanych w kliny. Każdy bryt kliniasty naszyty w podłuż pliską jedwabną koloru różowego lilla, zielonego lub niebieskiego. U dołu szlak na 20 lub 25 centymetrów z falbanek wycinanych w zęby z téj saméj materji jak pliski na brytach. Stanik marszczony, kwadratowo wycięty i naszyty odpowiednio pliskami. Pasek tarlatanowy objęty kolorową materją, od którego z tyłu spadają szerokie szarfy jedwabne. Kwiaty na głowie i trzewiki wycięte, powinny być tego samego koloru jak garnirunek sukni.

N. 14. Suknia w kliny ze stanikiem pod szyję (krój na drugiéj stronie arkusza od N. 1 do 8).

N. 15. Suknia przystrojona aksamitką i gipiurą na podwleczeniu jedwabnem. Pomimo bogatego garnirunku, ubranie to wcale do strojnych nie należy, bo te wyłączają wszelkie bluzki, wymagając zupełnie gładkiego stanika. Jako suknia z trenem, jest ładnem domowem ubraniem z dodaniem paletocika N. 26 służyć może do wyjścia na ulicę i do mniéj ceremonjalnych, wizyt. Garnirunek kolorowy na srebrno popielatéj alpadze, pięknie odbija. Użyte do tego skosy z szafirowéj materji z białą z obu stron wypustką, przykryte są w części białą z czarnem mięszaną gipiurową koronką gładko przyszytą. Środkiem przechodzi czarna aksamitka z białym brzegiem, w pewnych odstępach naszyta kredowemi paciorkami. Naszycie to trzyma w całości 8 cent. użyte do rękawów i na epolety ma 4 cent. szerokości. Spódnicę niezupełnie w kliny, ale bardzo skośno ściętą, zdobi samym brzegiem falbana z materjału sukni, na 12 i pół cent. szeroka, mocno w kontrafałdki ułożona, któréj przyszycie przykrywa szeroki wyżéj opisany garnirunek z materji, aksamitki i koronki, który nie łączy się z samego przodu, rozdwaja dwoma słupami dążąc ku górze i formuje samym środkiem wolną od naszycia kolumnę, przybraną guzikami z aksamitu białemi perełkami naszytemi. Ubranie bluzki, nie jest tak szerokie jak spódnicy, bo trzyma tylko 4 cent. szerokości. Pasek liczy 5 cent. szerokości, ale wymaga koronki z obu stron aksamitki, zakłada się więc jedna na drugą, żeby odpowiedział przepisanéj mierze; prócz tego ubrany u górnego brzegu zębami z alpagi, z szafirowemi wypustkami, zapina się z przodu na rozetę w formie liści, z materjału sukni podwójnym rzędem naszytych i wypustką ubranych które środkiem zakończa guzik aksamitny. *Paletot N. 26* oznaczony, formuje ząb na plecach, i dwa na przodzie. Formę tego paletocika podamy w przyszłym dodatku.

N. 16 Ubranie dla chłopczyka od 5 do 10 lat. Ubranie to, wraz z toczkiem i wysokiemi bucikami, nazwać by można kostiumem węgierskim. Szamerowanie sznurami, niezmierną radość sprawia małym chłopczykom, dla tego ten rodzaj ubrania nietylko jako bardzo zgrabny strój, ale jako nagroda nawet, za grzeczne sprawowanie u tych małych ludzi uważanym bywa. W rzeczy saméj jest on bardzo prosty, i składa się z majtek, (których formę tyle już razy podawaliśmy) zapiętych na szeroki pasek, i bluzki z rękawami długiemi z przodu zapinanéj. Biały z płótna, szeroki wykładany kołnierzyk, z kolorową krawatką z popielatéj lub czarnéj materji na końcach przybraną kotwicami, składają całość tak zwanego *kostiumu marynar-*

skiego, który tyle zawsze ma powodzenia. Przedstawione ubranie, prócz wymienionych szczegółów, odznacza jeszcze kaftanik wolny bez rękawów, cały szamerowany sznurami. Bluzkę z rękawami, o któréj wpierw wspominaliśmy, można zastąpić kamizelką, przyszywając w takim razie, rękawy do kaftanika. Zmianę, tę zostawiamy gustowi czytelniczek naszych jako nieobowiązującą. Ubranie to równie zastosowanym być może dla małych, jak dla starszych cokolwiek chłopczyków.

N. 17. Suknia do domowego ubrania z ciemnego wełnianego wyrobu w marmurek (chinée) przystrojona u dołu pięcioma takiemiż samemi pliskami; najwyższa pliska naszyta guziczkami z lawy. Pasek złożony z czterech plisek spięty na rozetę. Kieszonki ozdobione stosownie. Kaftaniczek podcięty z przodów, objęty trzema pliskami, takież same epolety i mankiety u rękawów. Kołnierzyk płócienny stojący.

N. 18. Kostium bretoński dla małych dziewczynek. Ramiączka, i inne ozdoby sukienki, nadają jéj charakter, tak ciągle poszukiwanych kostiumów bretońskich. Rodzaj ten może być zastosowanym równie dla małych i większych dziewczynek, jak dla zupełnie dorosłych panien. Można go urządzić w kształcie Gabrjeli, krając sukienkę w całości lub ze spódnicy *kliniastéj* z gorsecikiem i bluzką pod szyję. Ramiączka trzeba naśladować podług wzoru podanego. Chcąc nadać tę cechę kostiumu odsyłamy czytelniczki nasze do N. 24 Tygodnika Mód, gdzie przedstawiliśmy sposób ubrania patkami i haftem z różnokolorowych jedwabiów, na damskim kaftaniczku; można także każdy upodobany haft, albo ubranie z sutaszu, na samejże sukience dopełnić, dodając w pewnym odstępie, naszycie z gipiury podwlekanéj aksamitką, albo inną kolorową wstażką, ząbki śpiczaste z atłasu czarnego, lub *rolek* koloru odpowiadającego materjałowi sukni, wreszcie inne podobne naszycia nieraz opisywane, których wybór pozostawiamy fantazji naszych czytelniczek. Bluzkę z rękawami do takiéj sukienki konieczną, można zrobić stosownie do gatunku sukni z alpagi lub kaszmiru, białego lub kolorowego; na gorącą porę roku, zastępuje się wełnę, muślinem, urządzając bluzkę, podług rozlicznych naszych form i opisów. Dla dzieci i bardzo młodych panienek, powinny być zupełnie gładkie albo najwyżéj w małe zakładeczki, z fryzką kontrafałdową z materjału sukienki u szyi, i u dołu rękawów bluzki, które mniéj więcéj, odpowiedni sukience garnirunek otrzymują. Bogatsze przystrojenie bluzek stosowne tylko dla dorosłych panien. Małym dziewczynkom z dodatkiem wysokich bucików i okrągłego kapelusika, ubranie to na ulicę jest wystarczającem, dla dorosłych zaś przy krótkiéj bretońskiéj spódniczce, potrzeba do wyjścia na ulicę odpowiedniego kaftanika, jaki już nieraz zamieściliśmy.

N. 19 Kliniasta suknia z gorsecikiem i bluzką muślinową. Suknia ta podług materjału użytego, i wymagalnéj elegancji, powłóczysta albo krótka, zakończa się tak u gorsecika jak u epoletów półokrągłemi zębami. Takież zęby, większych cokolwiek rozmiarów ubierają dół sukni, spadając na gładko podszytą listwę z tegoż materjału, po prostu naśladowane, naszyciem nad samym dolnym brzegiem spódnicy. Półokrągłe jak je nazwaliśmy w formie patek zęby, otrzymują wszystkie, dość szeroką pliskę z ukosu materjału sukni, albo odpowiedniego koloru materji, naszytą jak wizerunek wskazuje, która u górnego brzegu, tak u gorsecika, jak u wszystkich naszyć, ubrana jest rulonikiem, sznurem albo podobnym garnirunkiem, z dwóch stron guzików z przodu naszytym, ubierającym także brzegiem, dolne zęby spódnicy. Przy staniku, materjalna skośna pliska, u góry sznurem ubrana, zakończa się wązką frendzelką, co bardzo ozdobnie wygląda. Gładka bluzka, z długiemi rękawami zszyta jest z podwójnych obrębionych muślinowych pasków na 2 cent. szerokich, i 1 cent. szerokiéj gipiurki, albo innéj wszywki, którą można podwlec kolorową wstążeczką. Wreszcie do tego bogatego, lub skromnego garnirunku, tyle razy wspomnianego, służyć mogą nasze dawniejsze uwagi i gust samych czytelniczek. Wspomnieć nam wypada, że nierównie taniéj wynoszą, gipiurowe imitacje, w miejsce wstążeczek, lekkie materjalne pliski z łokcia krajane.

N. 20. Suknia z popielatéj alpagi na takiéj saméj spódniczce, naszyta u dołu aksamitką czarną. Bluzka biała muślinowa w zakładki na niéj pelerynka *Marie Antoinette* z białego muślinu garnirowana karbowaną falbanką. Szerokość falbanki z tyłu wynosi 10 cent. i zwęża się do przodu na 2 lub 3 cent. idąc do stanu i otaczając końce aż do dołu, gdzie znów stopniowo rozszerza się do 8 cent. Długość téj falbanki trzymać powinna jeszcze raz tyle ile obwód całéj pelerynki.

N. 21. Takaż sama pelerynka z czarnéj materji *poult de soie* przybrana rulonikami atłasowemi i frendzlą jedwabną, która tylko dochodzi z przodu do stanu i zdobi końce szarfy spadającéj z tyłu.

N. 22 i 23. Ubranie głowy. Warkocz spleciony z rulonów jedwabnych w kolorach czarnym i lilla, u dołu frendzelka z pacioreczek lawowych. Od boków do tyłu przechodzą końce ze wstążki lilla wązkiéj na cal związane na kokardę. Nad czołem gałązki bzu położone *en diadême*. Na prawym końcu przypięta takaż gałązka.

N. 24. Ubranie w guście bretońskim. Praktyczne to ubranie, zupełnie jest podobne do tak zwanego kostiumu bretońskiego noszonego z wielkim powodzeniem. Oprócz kolorowego wyszycia, na białym flanelkowym kaftanie zdobią go jeszcze plisy, w zęby wycinane i przystebnowane, którym dla efektu przydane są z obu stron wązkie innego koloru ząbeczki. Suknia z ciężkiéj materji czarnéj zdobi kontrafałdowana czarna falbana nie bardzo szeroka, po nad którą, jak również na wszystkich zeszyciach kliniastéj spódnicy, idą czarne jedwabne plisy wycinane z jednéj strony w zęby i objęte fijołkową materją. Paletot z czarnéj materji, albo białéj flaneli. Ubranie jego stanowią pliski z materjału paletota, przystebnowane jak to na wizerunku widzieć się daje i ząbki fijołkowe z obydwóch stron wypuszczone. Kapelusz fijołkowy z tiulowemi szarfami pod brodą, dopełnia ubranie.

N. 25. Suknia ubrana aksamitką lub plisami jedwabnemi w zęby. Garnirunki w zęby, w rozmaity dopełniane sposób, ciągle mają powodzenie. U sukni którą przedstawiamy, uformowane są z aksamitek, niejednakowéj szerokości, ubierających stanik, które tak z tyłu, jak z przodu tworzą rodzaj pelerynki; prócz tego takież podwójne zęby z aksamitek, ozdabiają ramię i dół rękawów. Na zupełnie gładkiéj, w kliny skrajanéj spódnicy, odpowiednie ubranie z aksamitek, odznacza kieszenie z obu stron szwów przedniego bryta; pasek podług wizerunku gładko aksamitkami naszyty, można podług gustu zapiąć na klamrę, albo takową zastąpić odpowiednią rozetką. Do dopełnienia tego rodzaju ubrania można użyć równie aksamitki, jak wstążki, materji, atłasu z gipiurą, lub bez niéj, na każdym materjale. Jeżeli ubranie wypadnie do jakiéj strojniejszéj sukni, dolne zęby oszywa się frendzlą; większy jeszcze efekt sprawia, jeżeli ubranie spódnicy zaczą-

szy od naszyć kieszeniowych, poprowadzone jest w około, przez co rodzaj tuniki formuje.

N, 26. Paletot z szarfami na plecach.

Opis formy sukni w kliny ze stanikiem, spódniczki watowanéj z karczkiem, i czepeczka dla dziecka.

Suknia w kliny ze stanikiem pod szyję

N. 1. Przednia część stanika.
N. 2. Boczek.
N. 3. Połowa pleców.
N. 4. Rękaw.
N. 5. Połowa przedniego bryta spódnicy w kliny.
N. 6. Klin do przedniego bryta.
N. 7. Bryt do tyłu spódnicy.
N. 8. Tylny bryt spódnicy. Całość sukni na drugiéj stronie arkusza pod N. 14-stym. Krój i cała zaleta sukni, polega na gładkim pod szyję staniku, i w kliny skrajanéj spódniczce, która z przodu i boków zupełnie przylega do figury, żadnemi nie obciążona fałdami, z tyłu zaś na małej przestrzeni tylnego bryta, zostający materjał w marszczki jest zebrany. Jak we wszystkich nowoczesnych francuzkich sukniach stanik nie jest obrachowanym, żeby leżał jak „*ulany*“ ale przeciwnie powinien talję luźno obciskać, przez to ruchy mają swobodę miłą, a formy kształtnie się wydają. Ten rodzaj stanika stosownym jest jedynie do spódnic bez fałdów, wszelkie za bardzo obcisłe nieodpowiadają warunkom estetyki. Miara naszego stanika wynosi 63 cent. dolnéj, a 90 górnéj objętości, zastosowanego na figurę liczącą 60, 61 dolnéj, a mniéj więcéj 96 cent. górnéj objętości. Podług tego stosunku miary do figury, otrzymamy stanik niepotrzebujący żadnego najmniejszego fiszbinka, a przytem wygodniejszy, ozdobniejszy i więcéj elegancki, od tak ulubionéj dawniéj formy staników, ściśle do figury przystających. Dla wysmukłych dłuższych stanów, oznaczyliśmy na formie przodu, boku i tyłu małemi punkcikami linijkę wskazującą, o ile się zmniejszy miara stanika, licząc dolnéj objętości 59 cent. a górnéj 90 cent. Uprzedzamy że na podszewkę pod stanik równie dobrze użyć można, perkalu bez glansu, jak ścisłego mocnego półpłótna lub dymy, w ogóle wszystkich materjałów wymienionych, byle były, gęste, cienkie i nie zbyt sztywne. We względzie połączenia pojedynczych części stanika, odwołujemy się do wielokrotnie czynionych przez nas uwag i spostrzeżeń, w dawniejszych numerach Tygodnika. Dla łatwiejszego pojęcia formy dodajemy, że rodzaj zęba, który bok tworzy zachodząc na plecy, robi je węższe daleko, a tem samem eleganckie. U dołu stanika trzeba podszyć albo przystebnować, dość szeroką taśmę, i na obu szwach boków wraz z tasiemkami dwoma przymocować.

Spódniczka pikowa z szerokiem karczkiem.

N. 9. Połowa karczka do spódniczki watowanéj.
N. 10. Deseń do pikowania dołu spódniczki watowanéj.
N. 11. Całość spódniczki watowanéj. Chcąc się dobrze ubrać, stosując do najświeższéj mody, niedość pięknie być uczesaną, obutą, w eleganckich rękawiczkach, w najnowszéj formy sukni, oko wymaga jeszcze groseta i spódniczek, które jeżeli nie odpowiadają przyjętéj modzie, psują całość najstaranniejszego ubrania. Wązkie noszenie się, opięte, przystające do figury sukni w kliny potrzebują w tym względzie kilku niezbędnych uwag, i bliższego rozpatrzenia. Spódnice z pod krynoliny, powinny mieć bardzo szeroki, gładko przylegający do figury karczek; spódnice na krynolinę, jeżeli nie wszywane w karczek, muszą być odpowiednio z suknią pokrajane w kliny, marszczone na tylnym brycie. Przedstawiamy dzisiaj, pod N. 11 watowaną, pikowaną spódniczkę, z szerokim, okrągłym karczkiem, którego krój, N. 9 podaje. Spódniczka zupełnie prosta, stosownéj długości, a szerokości 250—300 cent. licząca, przyszytą jest do karczka, w małe fałdeczki. Ten ostatni z materjału spódniczki skrojony, można dowolnie flanelą podszyć, albo miękko podwatować, przepikować, lub tylko na około parę razy przestebnować. Prócz guzików i dziurek, zapinających karczek z tyłu, dla pewności przyszywa się tasiemka do wiązania. Na spódniczkę stebnowaną w maszynie, podajemy pod N. 10 deseń, który ręczną robotą równie dobrze wypikowany być może, jedwabiem odpowiedniego koloru albo też odmiennym, dobrze odbijającym od materjału spódnicy.

N. 12. Połowa czepeczka dla dziecka.

N. 13. Całość czepeczka. Modelik nasz jest z tiulu w muszki, przybrany gipiurowemi wszywkami podwlekanemi kolorową wstążką; strojna jego forma, równie dobrze odpowiada muślinowi. N. 12 podaje połowę czepeczka rozszerzoną, którą krając, przypuścić trzeba na wysokość, licząc od połowy żeby wystarczyło na ułożenie fałdów, które wszywki, bez kolorowego podkładu, przytwierdzają. Na każdéj stronie układa się materjał w fałdki, które tak daleko powinny się ciągnąć żeby cały przedni brzeg czepeczka objąć można, muślinowym paskiem, 24 cent. długim, a 1 cent. szerokim. Pasek ten powinien być 4 cent. dłużéj krajanym, żeby z każdéj strony czepeczka, zbywały po 2 cent. do których następnie przytwierdzają się wstążeczki do związania służące, środek paska zakłada się w małą fałdkę, aby czepeczek lepiéj zachodził na główkę. Dolny brzeg czepeczka obejmuje 13 cent. długi muślinowy także pasek, połączony z przednim, na który powinien zachodzić. Następnie cały brzeg pasków, pokrywa się neżykiem z koroneczką kontrafałdowanym na 3 cent. szerokim dwoma rzędami w około. Z przodu między neżykami wkłada się kilka pojedynczych kolorowych pukielków, z wązkiéj wstążeczki, przyszycie neżyków do czepka, pokrywa gładko przyszyta kolorowa wstążka, a podłużne rozetki z takichże pukielków ubierają środkiem, przód i tył czepeczka. Trzy cent. szerokie wstążki, koloru pukielków służą do wiązania pod brodą.

Do dzisiejszego numeru dołącza się arkusz oznaczony N. 200 ze wzorami sukien, kapeluszy, kołnierzyków oraz formy sukni w kliny ze stanikem, spódniczki watowanéj z karczkiem i czepeczka dla dziecka, oraz przepisy kuchenne.

w Drukarni K. Kowalewskiego — Za pozwoleniem Cenzury Rządowéj. Redaktor J. K. Gregorowicz.

ROZMAITE

PRZEPISY KUCHENNE.

Dodatek do Nr. 40 *Tygodnika Mód.*

N. 1. Pasztet z wątróbek cielęcych.

Wziąść dwie wątróbki cielęce, udusić je z jednym funtem słoniny i czterema grzybkami w rondlu, następnie utrzeć wątróbkę na tarce, słoninę usiekać, domięszać trzy funty surowéj drobno siekanéj cielęciny, to wszystko utłuc w moździerzu jak najmocniéj, dodać soli, pieprzu i zmięszać z 10. jajami surowemi rozbitemi na misce. Potem massę tę przefasować przez sito, włożyć do rondelka wysmarowanego masłem i wstawić do pieca niezbyt gorącego. Po upieczeniu kraje się na zimno do octu i oliwy.

J. S.

N. 2. Kołduny tatarskie.

Do funta mięsa wołowego dobrze wyżyłowanego, wziąść pół funta łoju wołowego od polendwicy, pokrajać drobniutko i wymięszać na misce z majrankiem, pieprzem, angielskim zielem i solą. Ciasto przyrządza się z najpiękniejszéj mąki na samych jajach, z niego formują małe woreczki i nakładają usiekanem mięsem. Kłaść je trzeba na gotującą się wodę w szerokim rondlu, a po ugotowaniu wybrać ostrożnie durszlakową łyżką i podać na stół bez polewania masłem.

O. D. Litwinka.

N. 3. Potrawa grecka, złożona z drobno posiekanego mięsa, upieczonego w cieście.

(*Proporcja na osób 12.*) Trzy funty polędwicy lub zrazówki tłustéj drobno posiekać, a jeżeli mięso jest chude, dodać jedną piątą wieprzowiny, z którą jeszcze będzie smaczniejsze. W rondlu rozpuścić sporą łyżkę masła, wkrajać drobno cebuli, włożyć w to mięso, dodać zielonéj pietruszki siekanéj, pieprzu, soli i poddusić aby zbielało. Ciasto urządza się w ten sposób: Wziąść kwartę mąki, troszkę téj mąki rozrobić jednym jajkiem, a resztę sparzyć osobno wrzącą wodą; skoro ta część zarobiona wodą przestygnie, połączyć obie i zagnieść jak na makaron. Poczem dzieli się ciasto na 20. równych części, każda cząstka rozwałkowywa na podłużne kawałki, smaruje masłem klarowanem i układa 8 części razem jedne na drugich i 12 razem na sobie. Obie te partje rozwałkować potem jak najcieniéj; część złożoną z 8 kawałków ułożyć na blachę wysmarowaną masłem, na tem rozsmarować mięso przestudzone i przykryć drugą częścią ciasta z 12 kawałków, złożonego. Z wierzchu posmarować masłem i w piec wstawić na trzy kwandranse. Na stół podaje się krajane na stosowne kawałki,

Nr. 4. Bicie wieprza i uprawa szynek.

Wieprzak mający rok, najlepszy jest na szynki, otrzymuje się z niego słoninę bardzo smaczną, smalec wytopiony z sadła, dwie szynki, kilka kiełbas, kiszki, schaby, polendwice, dwie łopatki, głowę, ozór, nogi, pokrep czyli kość krzyżową i boczki. — Z mniejszego nawet można mieć wszystkiego potrochu, nawet salceson i szynkę w pęcherzu, która się układa z polendwic. Wieprz na takie części rozebrany, soli się póki jeszcze mięso letnie, a tem samem przenikliwsze. Z szynek nie zdejmuje się słonina, bo wtedy bywają suche i niesmaczne.

Przygotować czyste niecki i na nich wymięszać sól z saletrą, kolendrem, na wpół przetłuczonym,

pieprzem i angielskiem zielem także na wpół przetłuczonym. Do garnca soli, wsypać pół funta saletry, kwartę kolendru, 4 łuty pieprzu i angielskiego ziela na wpół przetłuczonego, bobkowych liści 12, rozmarynu trochę i razem to wymięszać. Ilość ta jest dostateczna do zasaletrowania szynek po 25 funtów mające — głowizny, schabów i polendwic. Słonina soli się tylko samą solą. Mięszaniną nacierają się szynki, głowizna i schaby, układa szczelnie w statek umyślnie na ten cel przeznaczony i stawia w miejscu niebardzo chłodnym na parę dni, aby sos puściły — przewracając dwa razy na tydzień i polewając sosem. Zdarza się czasem że naczynie przecieka i sos wszystek wyjdzie — wtenczas rozgotować w wodzie sól z saletrą — i gdy ostygnie zalać mięso. Cztery tygodnie dostateczne są do umarynowania szynek; schaby zaś i polendwice trzeba wyjąć po dwóch tygodniach. Schaby można powiesić na strychu w miejscu przewiewnym, a polendwice ułożyć w pęcherz, przekładając słoninką w kostkę lub paski krajaną, a nakoniec obwiązują szpagatem i wędzą się.

Dobroć wędlin zależy nietylko od dobréj uprawy, ale głównie od wędzenia, to jest żeby zawsze jednakowy był dym, niezbyt mocny bo zanadto byłoby na nich kopciu. Strzedz trzeba płomienia, bo wtenczas szynki kwaśnieją, i mimo całéj uprawy robaki wyrodzić się mogą — najlepszy dym jest z trocin. Szynki powinny mieć kolor żółtawy po uwędzeniu.— Słoninę na lato soloną nie nakrawać w paski, ale połcie solić i jeden na drugim kłaść tłustością do siebie. W kilka dni jak nasłonieje dobrze, rozpiąć na patyczkach, powiesić nad kuchnią aby obeschła, a nie topiła się. Jeżeli jest na trzy cale gruba, można ją lekko obwędzić a nierównie jest trwalszą. Słoninę, kiełbasy i wszystkie wędliny przechowują się w miejscu przewiewnym. *P. B.*

Nr. 5. Zaprawa kiełbas.

Do kiełbas używa się mięsa z łopatek i polendwic. Mięso od słoniny poobrzynać, pokrajać drobno, odrzucić żyłki i dodać nieco mięsa wołowego, aby były smaczniejsze i nie tak tłuste. Na sześć funtów wieprzowego dołączyć dwa funty wołowego, razem zmięszać stosownie jak kto lubi, grubiéj lub drobniéj pokrajać, osolić, wsypać pieprzu prostego i angielskiego miałko utłuczonego, a nawet przesianego— czosnku parę ząbków drobno usiekanego i zmięszać razem, aby wszędzie było jednakowo słone. Można trochę téj massy puścić na gorący smalec, aby się przekonać czy jest dostatecznie słona. Bardzo wiele dodaje smaku kiełbasom, gdy się nalewa do zaprawy sosu letniego, wygotowanego z cebuli i różnych obrzynków do kiełbas przeznaczonych. Chcąc mieć kiełbasy wędzone dodaje się trochę saletry, aby miały kolor piękniejszy. Kiełbaśnice powinny mieć po wyszlamowaniu przezroczystość należytą, a napełniają się mięsem szprycą odpowiednią.

Nr. 6. Zaprawa kiszek.

Lekkie, wątroba, serce ugotować, tym smakiem kaszę gryczaną drobniejszą lub grubszą sparzyć; wątrobę utrzeć na tarce, lekkie usiekać, słoninkę odgotowaną drobno pokrajać, dodać soli, pieprzu, majranku, wymięszać razem i nakładać wten sposób, aby czwarta część zostawała wolną. Kiszki zapinają się z jednego i drugiego końca śpilkami drewnianemi i gotują przez pół godziny do dalszego zachowania.

N. 7 Salceson.

Nogi i głowę gotować do miękkości z uszami oprócz podgardla, które się bierze do kiszek; po ugotowaniu pokrajać w paseczki lub w kostkę dodać soli, pieprzu, nałożyć w kiszkę pełno i jeszcze raz zagotować lecz niedługo. Po wyjęciu kładzie się na niego deseczkę i wolno kamieniem przyciska.

P. B.

N. 8. Pieczeń cielęca.

Cwiartkę cielęciny białą i tłustą obmyć w czystéj wodzie, natrzeć pieczeń łyżką jałowcu miałko tłuczonego, naszpikować gęsto słoniną młodą, włożyć w głęboką miskę i polać gorącym niezbyt mocnym octem przegotowanym z korzeniami, często przewracając. Można też umaczać w occie tym serwetę i obwinąć pieczeń mocno. Drugiego lub trzeciego dnia wyjąć cielęcinę z octu i piec na rożnie, polewając najpierw masłem, a późniéj smietaną. Do mocnego octu dolać trzeba wody i pieczeń trzymać w miejscu chłodnem.

Pieczeń skopowa, marynowana i pieczona tym samym sposobem, bardzo ma smak zbliżony do zwierzyny, tylko ją trzeba przed włożeniem do octu zupełnie oczyścić z łoju i dobrze wyżyłować.

N. 9. Szczupak, Leszcz lub Lin w galarecie.

Którąkolwiek z tych ryb oczyścić, pokrajać na dzwona, osolić solą prażoną i zostawić przez noc.

Na drugi dzień ugotować włoszczyzny, cebuli wraz z korzeniami, rybę opłukać ze soli, ułożyć w rondel i nalać gorącym przecedzonym ukropem

z włoszczyzny. Gotować powinna się ryba pół godziny, dolewając po trochu wody zimnéj aby się nie rozgotowała, a gdy już będzie łupka wyjąć ostrożnie na salaterkę lub formę gdzie pierwéj wlać trzeba trochę galarety, a po stwardnieniu jéj włożyć cytrynę krajaną w plasterki, korniszony, kapary i grzybki, układać na to rybę uważając aby najładniejsze kawałki do dna przypadły i zalać do pełna galaretą przecedzoną.

Po ugotowaniu ryby dodać można do smaku łut karugu, należycie wygotowanego, odstawić od ognia aby się ustało, potem przez serwetę na rybę przecedzić czysty płyn bez mętów i do piwnicy wynieść dla ostudzenia.

Przed samem wydaniem na stół galarety, obwinąć trzeba formę na parę minut ściereczką umaczaną w gorącéj wodzie, a wyjdzie doskonale.

Nr. 10. Chléb pytlowy.

Od wielu warunków zależy chleb dobry żytni pytlowy. Najprzód mąka aby nie była bardzo śniada, spalona na kamieniu lub z porośniętego żyta — powtóre drożdże świeże, a wkońcu piec dobrze zaopatrzony i postawiony, aby nie palił lub niedopiekał.— Na jeden bochenek chleba zwykle bierze się pół garnca mąki suchéj; jeżeli ona pochodzi z młyna wodnego lub wiatraka, trzeba ją koniecznie suszyć, bo żyto do mielenia kropią, jeżeli zaś z młyna parowego suszyć ją nietrzeba. Na sześć bochenków, wziąść trzy garnce mąki żytniéj lub półtrzecia garnca żytniéj mąki, a pół garnca pszennéj, bo prędzéj chléb wyrasta i jest pulchniejszy i bielszy. W zimie postawić mąkę na noc w ciepłem miejscu, aby się wygrzała, do rozczynienia użyć mléka słodkiego, kwaśnego lub serwatki — lecz żeby mléko było tylko letnie; (w zimie więcéj może być ciepłe), drożdży jeżeli płynne szklanka gęstych jest dostateczną, suchych zaś łutów 8, które się rozrabiają kwartą serwatki lub mlékiem, do rozczynienia ciasta. Gdy już dobrze rozczyna podrośnie, dolać dwie kwarty mléka lub serwatki, soli dwie łyżki, kminku lub czarnuszki po łyżce jednéj, wyrabiać ciasto aż od rąk odchodzić będzie, i tak zostawić aż dobrze podrośnie, gdy się zacznie ruszać, w piecu podpalić, żeby cały piec był biały, i z wyrośniętego ciasta wyrabiać bochenki na stolnicy. W pół godziny powinien chleb wyrosnąć, lecz nie przerosnąć, bo wtenczas chleb bywa płaski jak placek — dla tego uważać należy, aby nigdy chleb na piec nieczekał. Piec probuje się mąką, jeżeli zaraz zatrzeszczy i nagle się spali jest jeszcze za gorący, trzeba go trochę przestudzić. Chleb polewa się gorącą wodą lub smaruje jajkiem dobrze rozbitym, od jaja ma piękny połysk i miękką skórkę, a od wody twardą. Z téj ilości bochenków sześć, niepowinny dłużéj w piecu zostawać nad godzinę. Chleb długo w piecu trzymany nabiera czerwonawego koloru. Gdy ma duże dziury jest znakiem niewyrostu, w nieckach albo na stolnicy — lub że drożdże miał stare, — za gorąco rozczyniony niewyrasta zupełnie. Gdy dostaje plam w piecu i skóra odstaje jest zaziębiony — z zakalcem grubym bywa ze spalonéj mąki na kamieniu, z porośniętego zboża lub niedopieczony.

P. B.

Nr. 11. Chleb podsitkowy.

Gdy zabraknie mąki pytlowéj i znajduje się w spiżarni tylko razowa, można także bardzo dobry chleb zrobić. Razową mąkę przesiać przez sito, z przesianéj mąki rozczynić na noc ciasto z rozczyną z razowego chleba, która zawsze zostawia się w dzieży.— Półtora garnca mąki rozczynić pół garncem wody ciepłéj, wymięszanej z rozczyną razową na noc; dzieżę postawić w ciepłem miejscu, nazajutrz przyczynić i wyrobić chleb tak samo jak na drożdżach, niech znowu podrośnie — wyrobić na stolnicy i w piec wstawić na godzinę. Jeżeli nie ma ciasta z chleba razowego można i barszczem żytnim rozczynić.

P. B.

Nr. 12. Bliny.

Do kwaterki mléka słodkiego wziąść trzy garści mąki pszennéj.— Mąkę wsypać w rondel, wlać mléko, wymięszać dobrze by żadnéj bryłki nie było, postawić na węgle żarzące i mięszać bez przestanku. Gdy się dobrze zgęstnie wystawić z ognia wystudzić, dodać 10 żółtek, wymięszać należycie, dołożyć pianę od 5 jaj, skórki cytrynowéj drobno usiekanéj i kłaść łyżką stołową na patelnię, podkładając masło bez soli. Do blinów tych podaje się osobno bita śmietana z wanilją.

P. S.

N. 13. Legumina z jabłek.

Obrać jabłka, przekroić na dwie części, wydrążyć ośrodki i obgotować w rondlu, aby połówki były w całości. Z drugich jabłek zrobić marmoladę, połowę wyłożyć na półmisek, na niéj ułożyć jabłka wydrążone i nałożone konfiturami, znowu z wierzchu pokryć marmoladą i pianą ubitą z białek, a na ostatku ogładzić, posypać cukrem, cynamonem i w piec wstawić aby się zrumieniła.

S.

N. 14. Legumina z powideł.

Wziąść łyżkę powideł, dwie łyżki gęstéj śmietany, pół filiżanki cukru i utrzeć dobrze, następnie dodać sześć żółtek po jednem, wiercąc w donicy bezustannie i białka na pianę ubite, z którą się tylko lekko miesza. Rondel smaruje się niesolonem masłem, do niego wlewa przygotowana massa i piecze w piecu trzy kwandranse.

S.

N. 15. Pierożki nadziewane konfiturami.

Trzy całe jajka, trzy żółtka i trzy łyżki gęstéj śmietany zagnieść z taką ilością mąki pszennéj, aby się ciasto rozwałkować dało, nakładać konfiturami, robić malutkie pierożki i wrzucać na wrzące masło lub smalec. Skoro na wierzch spłyną wyjąć i posypać cukrem.

N. 16. Babka biszkoptowa z kaszki.

Wziąść kubek kaszy drobnéj gryczanéj, utłuc w moździerzu na mąkę i wsypać do donicy, dodać 8 żółtek wpuszczając po jednemu i trzeć ciągle wałkiem, wsypać kubek cukru miałkiego, cztery migdały gorzkie w moździerzu utłuczone, skórki cytrynowéj, a naostatku dodać białka z sześciu jaj ubite na pianę, lekko łyżką wymięszać i do rondla włożyć masłem wysmarowanego i bułeczką wysypanego.

N. 17. Legumina zimna ze smietaną.

Dziesięć białek od jaj ubić na tęgą pianę, zmięszać z trzema ćwierciami cukru miałkiego i rozsmarować na trzy jednakowe okrągło wycięte papiery posypane mąką. Papiery te z ciastem ułożyć na blachę i upiec w piecu. Trzy kwaterki młodéj i dobréj śmietany ubić z cukrem i wanilją, upieczone placuszki przekładać tym kremem i na wierzchu ubrać konfiturami.

N. 18. Legumina pomarańczowa.

Pomarańczę gotować przez dwie godziny, a gdy już zupełnie miękka pretrzeć przez sito do donicy, dodać 10 żółtek po jednemu, ucierając wałkiem bezustannie w jedną stronę, kubek cukru miałkiego, pół kubka mąki najpiękniejszéj i pianę z 10-ciu białek. Mąkę i pianę dodać naostatku, sypiąc na przemiany i zaraz wlewając do rondla grubo wysmarowanego klarowanem masłem i tartą bułeczką. Piecze się trzy kwandranse. Z cytryny robi się legumina tym samym sposobem.

N. 19. Bułki parzone.

Mąki pszennéj w dobrym gatunku kwart dwie przesiać na niecki, sparzyć kwartą mleka, wymięszać dobrze łyżką, a późniéj ręką i jak ostygnie dodać 45 jaj ubitych w całości, przecedzonych przez sito żeby zarodków niebyło. Jaja wlewać po trochu do ciasta, potem wsypać kwartę mąki, drożdży dobrych gęstych filiżankę jedną i postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto podrosło. Gdy wyrośnie wsypać po trochu ciągle wyrabiając ciasto, mąki kwart pięć, dodać masła sklarowanego filiżanek dwie, szklankę cukru miałkiego, nieco soli i dobrze ubiwszy, aby ciasto od rąk odstawało porobić bułki, na kształt małych bochenków, poukładać na blachy masłem wysmarowane, a po wyrośnięciu posmarować jajkiem i wsadzić do pieca niezbyt gorącego.

N. 20. Baby parzone bardzo smaczne.

Na nieckę przesiać kwaterkę mąki, sparzyć kwartą gotującego się mleka i mięszać żeby krupków nie było. Gdy ciasto ostygnie wlać trzy części kwaterki dobrych drożdży, wsypać trochę soli, wyrobić i postawić w ciepłem miejscu do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu wlać trzy części kwaterki mleka letniego, z 45 jaj żółtka uwiercone w donicy z dwiema szklankami cukru aż zbieleją, dosypać trzy kwarty mąki a jeżeli sucha to cokolwiek mniéj, pół kwarty masła klarowanego, kwiatu cynamonowego, migdałów cienko krajanych pół szklanki i wyrabiać przez godzinę. Do doniczek wysmarowanych masłem klarowanem wlać $1/3$ część ciasta, a jak wyrośnie wstawić w piec napalony jak na chleb pytlowy na godzinę.

N. 21. Tort migdałowy.

Funt migdałów słodkich i 4 łuty gorzkich oparzyć, usiekać i rozwiercić jak najmieléj z trzema kubkami cukru tłuczonego. Następnie wbijać zwolna żółtek trzydzieści, oddzielając białka i ciągle wiercąc dopóki mięszanina ta nie przybierze pozoru piany, wtedy wsypuje się po trochu trzy kubki mąki kartoflanéj, a rozwierciwszy jeszcze dodać ubitą pianę z jaj trzydziestu i lekko wymięszać.

Płaski rondel albo okrągłą formę blaszaną wysmarować masłem niesolonem, wlać ciasta niezbyt pełno i natychmiast w piec wstawić, przeszło na godzinę, aby piana nie opadła. Piec, niepowinien być bardzo gorący, najlepiéj wyprobować go papierem masłem posmarowanym, który położony na trzonie po chwili dopiero zarumieni się. Dla zapachu można dodać wanilij albo skórkę cytrynową otartą na tarce. Pulchność tortu, zależy bardzo na dobrze ubitéj pianie, trzeba więc jaja na parę godzin przed użyciem włożyć w zimną wodę. Po wyjęciu z pieca ulukrować i ubrać konfiturami.

N. 22. Ciastka do kawy.

Wziąść funt sklarowanego masła i cztery łuty najlepszéj mąki, sześć jaj, sześć łyżek dobrych drożdży, sześć łyżek śmietanki, ubijać przez godzinę i postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto wyrosło. Potem je rozwałkować i niewielkim spodkiem od filiżanki, wykrawać placki, które się z wierzchu smaruje następującą massą: pół funta utłuczonych migdałów zmięszać z pół funtem cukru miałkiego, z trzema jajami, skórką otartą z jednéj cytryny i kawałkiem tłuczonéj wanilij albo cynamonem. Gdy ciastka wyrosną wstawić do pieca i posypać cukrem.

N. 23. Babka Chlebowa.

Od 30 jaj odłączyć żółtka od białek, wlać żółtka do donicy, dodać kubek cukru tłuczonego i ucierać mocno wałkiem do białości, potem dodać kubek migdałów słodkich siekanych, sześć migdałów gorzkich tłuczonych, trochę cynamonu, 4 goździki korzenne miałko tłuczone, mąki z chleba ususzonego tłuczonego i przesianego półtora kubka, wszystko razem ucierać wałkiem w donicy, nakoniec dodać pianę ubitą z białek i zaraz wlać do rondelka płaskiego, dobrze wysmarowanego masłem niesolonem i wysypanego bułeczką. Piec powinien być tak gorący jak na chleb pytlowy, a po upieczeniu wyjąć na okrągły półmisek, ulukrować, ubrać konfiturami i dla obeschnięcia lukru wstawić jeszcze na chwilę do pieca.

N. 24. Mazurek marcepanowy. X

Wziąść funt oczyszczonych słodkich migdałów, podzielić na cztery części i każdą utłuc w moździerzu, dodawszy do całéj proporcyi cztery białka i trzy ćwierci funta cukru. Massę tę wyłożyć do rondla dodać jeszcze białek, aby jednak migdały nie były za rzadkie, wstawić na rozpalone węgle lub blachę gorącą i mięszać dopóty, aż massa nie będzie gorąca; póżniej zdjąć, wyjąć ciasto na papier cukrem osypany i zostawić aż zupełnie wystygnie. Wydobywszy z papieru, rozwałkować na małe placki wielkości ćwiartki papieru, z oberzniętych kawałków równając brzegi, zrobić wałeczki w około, ułożyć na blachy i wstawić do miernie ogrzanego pieca. Gdy nabiorą koloru żółtego już są upieczone dostatecznie.

N. 25. Mazurki królewskie. X

Funt masła niesolonego utrzeć w donicy na śmietanę, dodać funt mąki suchéj, sypiąc potrochu do masła i jaj 12 wbijać po jednemu nie przestając ucierać, migdałów słodkich trzy ćwierci funta oparzonych i posiekanych, gorzkich 2 łuty utłuczonych w moździerzu, cukru miałkiego przesianego pół funta, to wszystko dobrze utrzeć, rozpostrzeć na smarowane masłem klarowanem formy i wsadzać do pieca niezbyt gorącego, gdzie powinny dość długo zostawać.

N. 26. Mazurki czekoladowe. X

Migdałów słodkich funt jeden oparzyć, utłuc i do donicy włożyć, dodać pół funta cukru miałkiego, trzy tabliczki czekolady tartéj, trzy białka i to wszystko dobrze ucierać przez godzinę. Blachy wytrzeć woskiem, rozciągnąć cienko tę massę i wsadzić do pieca letniego. Po upieczeniu pokrająć na małe placuszki, ulukrować i obsuszyć w piecu.

N. 27. Ciastka anyżowe.

Proporcja: Cukru funt miałko tłuczonego. Mąki łutów 28 a jeżeli wilgotna funt jeden.—Jaj świeżych 6. Anyżku wysuszonego, jedną trzecią część szklanki. Cukier miałki wsypać do miski polewanéj, wbić w niego 6 jaj i trzeć łyżką drewnianą przez godzinę w jedną stronę, potem dodawać po trochu mąkę a naostatku anyż. Blacha wyciera się woskiem przy ogniu, na niéj układają się łyżką srebrną okrągłe niewielkie ciasteczka, które kwandrans powinny być w miernie gorącym piecu; po upieczeniu należy zaraz zdejmować z blachy.

N. 28. Pierniki.

Kwartę miodu szumować i gotować do koloru rumianego, mąki pięć kwaterek wysuszyć ale nie rumienić, jak będzie kruchą wsypać w miód gotu-

jący się, dodać do tego filiżankę skórek pomarańczowych miałko utłuczonych, przesianych przez przetak i innych po trochu korzeni, mięszając łyżką w rondlu jak najmocniéj, wlać do tego filiżankę okowity, wyłożyć ciasto na niecki i bić wałkiem dopóką nie zbieleje. Mąka ma być żytnia razowa przesiana przez przetak lub rzadkie sito. Piec po razowym chlebie. Formy smarują się białkami, a blachy niesolonem masłem.

N. 29. Placuszki.

Proporcja: Kopa żółtek, kwarta mleka ciepłego kwarta masła klarowanego, drożdży gęstych kwaterkę, mąki ile potrzeba do umiarkowanéj gęstości. Wszystko to dobrze wybić, potem przygnieść lekko jeszcze mąki, wziąść serwetę umaczaną w wodzie i wyżętą, ciasto utaczane w mące, lekko zawiązać w tę serwetę i na noc włożyć w naczynie z zimną wodą. Na drugi dzień wyłożyć ciasto na nieckę, wlać śmietanki ciepléj pół kwaterki, cukru sporo miałkiego, kwiatu cynamonowego, wymięszać należycie, pokłaść na papierach w kształcie placuszków, posmarować jajkiem, posypać migdałami, rodzenkami, cukrem, pokropić winem lub wodą różaną i w piec po chlebie wstawić.

N. 30. Ciasto Hamburgskie.

Proporcja: Mąki funtów trzy czyli kwarta jedna i pół, cukru miałko tłuczonego funt, migdałów słodkich siekanych drobniutko pół funta, migdałów gorzkich łutów cztery, kardemonu łut jeden, masła młodego funt. Wszystko to dobrze zmięszać na stolnicy, wbić cztery jaja i wyrobić dobrze, potem rozpłaszczyć, powyrzynać ciastka foremką lub szklanką, układać na blasze i piec w dość gorącym piecu. Ciastka takie można przez parę tygodni dobrze przechować, byle w suchem miejscu, aby nie zmiękły. K.

N. 31. Ciasteczka do herbaty.

Filiżankę masła klarowanego, dwie filiżanki wody czystéj wlać do rondla, zagotować, wsypać na to 3 filiżanki mąki suchéj, wymięszać dobrze i podprużyć. Massę tę wyłożyć na miskę wbić jaj 6 całych i 6 samych żółtek wypuszczając po jednemu, mięszać dobrze, potem na blachy posmarowane i mąką posypane rozsmarować cienko nożem i posypywać cukrem, cynamonem, skórką cytrynową tartą i migdałami słodkiemi.— Wsadzić w piec nie bardzo gorący; jak się zaczną wzdymać wyjąć i krajać podług upodobania w podługowate kawałki.

T. A.

N. 32. Mazurek doskonały.

Funt masła, funt mąki, funt migdałów utłuczonych, funt cukru, 4 lub 5 całych jaj, razem zagnieść dodawszy trochę wanilji lub zapachu cytrynowego, i z tego zrobić mazurki wielkości ćwiartki papieru. Można ich ulukrować lub migdałami rodzenkami według woli ubrać. Tak przygotowane wsadzić w piec po bułkach i uważać ażeby się bardzo nie zeschły.

I. Ż.

N. 33. Lukier.

Cukru miałkiego parę łyżek zamoczyć cokolwiek wodą i zagotować z tego syrop, gorący jeszcze wylać na talerz, dodać cokolwiek wody, białek parę, rozcierać aż nabierze właściwéj białości i wtedy dopiero wycisnąć cokolwiek soku cytrynowego.

I. Ż.

N. 34. Lukier na inny sposób.

Drobno utłuczony cukier przesiać przez muślin aby był zupełnie miałki, wsypać go na talerz, dodać białek i rozcierać dopóki nie zamieni się na gęstą syropową massę. Białek dodaje się tyle, aby należycie lukier rozrzadzić.

N. 35. Galareta biała jabłeczna.

Wziąść pół kopy pięknych winnych jabłek, rozerznąć każde na cztery części, wybrać ze środka ziarnka, z wierzchu zerznąć skórkę i włożyć do czystéj wrzącéj wody, któréj powinno być trzy kwarty. Gdy się zagotują jabłka zdjąć rondelek z ognia, przykryć pokrywą i skoro ostygną wlać razem ze sokiem do woreczka flanelowego, a jak przecieknie do czysto sklarowanego soku dodać funt cukru, gotować razem szumując póty, póki nie zostanie kwaterek trzy, a po przestudzeniu nalewać galaretę do słoików.

N. 36. Sposób francuzki zasuszania owoców.

Swieżo obrane owoce kładą się w wodę wrzącą i trzymają dopóki zupełnie nie zmiękną. Po wyjęciu ułożyć na sito pod które podstawić czyste naczynie do ściekania z nich soku. Osuszone tym sposobem ułożyć na blachach i w piec wstawić po wyjęciu chleba, gdzie pozostać muszą 24 godzin. Po wyjęciu z pieca przypłaszczyć ich ręką, maczać w soku, który poprzednio ociekł z owocu, a późniéj na sitach w ciepłem miejscu obsuszyć. Układając w pudełka na przechowanie, przesypać należy warstwami zupełnie miałkim cukrem.

N. 37. Komput z jagód czarnych.

Jagody dojrzałe sypią się w kompotjerę, potrząsając żeby najwięcéj weszło i przesypując miałkim cukrem. Można także zrobić lekkiego syropu i zalać jagody, późniéj obwiązać pęcherzem, ustawić w kocioł, przekładając sianem, nalać zimnéj wody i gotować od jéj zawrzenia minut 15.

Jagody takie wyborne są w zimie na zupę.

N. 38. Sposób konserwowania grzybó w.

Grzyby małe i średniéj wielkości oczyscić z ogonków, opłukać i wrzucić na gotującą się wodę w szerokim rondlu. Gdy się dobrze zagotują, wybrać na przetak, a po obeschnięciu ułożyć w słoje kamienne lub gliniane polewane, przesypując należycie solą, zalać łojem baranim i obwiązać pęcherzem.

Dobywając w zimie grzyby do użytku, trzeba łój ostrożnie zdejmować, rozpuścić na ogniu i do za chowania grzybów za każdy raz zalewać.

Grzyby wyjęte ze słoja krają się cienko w paseczki, moczą w mleku godzinę, a późniéj duszą w maśle ze smietaną bez solenia.

N. 39. S ok berberysowy.

Berberysu dojrzałego wsypać w gąsior, wodą źródlaną nalać aby berberys zajęła i niech mięknie przez 24 godzin, póki jagody nie zbieleją. Późniéj sklarować wodę, dodać 2 funty cukru i najdłużéj kwandrans na wolnym ogniu smażyć, bo inaczéj zgalaretuje się.

P. S.

N. 40 Gruszki ma rynowane.

Wziąść gruszek niezupełnie dojrzałych, obrać z łupiny nalać wodą studzienną i odgoto wać, późniéj wyjąć do zimnéj wody przepłukać i zaraz na sito układać aby osiąkły. Tym czasem kwartę nie bardzo mocnego octu zagotować, dodać pół funta cukru, cynamonu, nieco goździków i przestudzonym syropem nalać gruszki ułożone w słoju.

Syrop przegotowywa się jeszcze drugiego i trzeciego dnia, a jeżeli gruszki nie dość miękkie można je także krótko zagotować.

N. 41. Galareta z wina.

Nóżek cielęcych 4 ugotować w wodzie aż się zupełnie rozgotują i woda będzie lepka, wodę tę przecedzić i wystudzić aż zgęstnie. Wziąść rosołu nie tłustego pół kwarty wlać w rondel, włożyć tę galaretę z nóżek, cytrynowéj skórki, 1 łu cynamonu ½ funta cukru, butelkę wina białego i to wszystko razem gotować, póty aż na łyżce zgęstnie; gdy troszkę zastygnie, przecedzić jeszcze raz przez sitko w naczynie z którego ma być na stó dane, cytrynę wcisnąć i w lodowni postawić.

N. 42. Konfitura ze śliwek.

Dwa funty śliwek odważyć, zdjąć z nich skórczkę i wrzucać do wody zimnéj, potem włożyć do gotującéj się wody studziennéj na dziesięć minut, nakryć i znów przepłukać w wodzie zimnéj, a następnie na sicie układać. Do dwóch funtów śliwek wziąść dwa funty cukru, szklankę i pół wody, zrobić gęsty syrop, włożyć w niego śliwki na chwilę i razem gotować. Po przestudzeniu nakładać w słoiki i przykryć bibułką umaczaną w araku. Jeżeli się pestki ze śliwek wyjmują, to w ich miejsce włożyć trzeba migdałów wpierw oparzonych i obranych z łupiny.

N. 43. Kwaszenie ogórków na zimę.

Dobrze wymyte ogórki ułożyć warstwami w beczułki, przekładać liśćmi porzeczek, wiśniowemi, dębowemi, kawałkami chrzanu, estragonem, cząbrem i główkami czosnku (jeśli kto lubi). Gdy się ułoży cały półbeczek, trzeba dno wprawić, lecz w nim powinien być mały otwór w który się wlewa płyn następujący: Wziąść 5 garncy wody, butelkę, dobrego mocnego octu funt jeden i ćwierć soli i jeden łut ałunu, wszystko razem zagotować i tą wrzącą wodą przez zostawiony w dnie otwór zalać ogórki, potem otwór w dnie beczułki zabić kołkiem, obydwa dna zalać smołą i baryłkę zatopić w wodę, gdzie zostaje aż do użycia.

(Jeżeli niema wody do zatopienia ogórków można je trzymać w piwnicy). Półbeczki na ogórki, powinny być nie wielkie, najlepiéj kiedy objętość ich trzyma 5 wiader, bo raz odkryte ogórki długo konserwować się niemogą. Ogórki kwaszone w ten sposób mają kwas bardzo przyjemny, ładny kolor zielony, są bardzo twarde i jędrne, a zaszpuntowane mogą się nadzwyczaj długo konserwować. (1) *Helena B.*

Nr. 44. Bielenie z żółkłéj bielizny.

Na dnie beczki postawić garnczek a na nim skorupkę z rozżarzonemi węglami, posypać drobno utłuczoną siarką, a na wierzchu beczki zawiesić przetak łyczkowy, okryć wilgotnem prześcieradłem, włożyć w niego z żółkłą bieliznę, żakonoty, perkale i zawinąć dobrze płótnem.

Po kwandransie przewrócić trzeba bieliznę na przetaku,ponowić posypanie siarką i potrzymać kwandrans.

Tak samo postępuje się z żółkłemi tiulami, koronkami i. t. d.

Nr. 45. Wywabienie plam z atramentu.

Poplamione płótno natrzeć solą szczawikową i wyprać w letniéj wodzie; gdy jeszcze ślady zostaną zagotować na łyżce cynowéj soku cytrynowego, umaczać plamy, wycierać i znów wyprać w letniéj wodzie. Dobry jest także chlorek wapna rozpuszczony w wodzie.

Nr. 46. Pranie pończoch i skarpetek bawełnianych.

Po wypraniu dwurazowem pończoch z mydłem w wodzie ciepłéj, ułożyć je w kociołek pobielany lub garnczek blaszany i zalać wodą w któréj rozpuszczona była soda, licząc na 24 par pończoch ćwierć funta sody.

Pończochy nalane tą wodą zwolna zagotować trzeba, mięszając drewnianą łopatką, po zawrzeniu wody zaraz wyjąć na balję, wyprać z mydłem a później wypłukać w zimnéj wodzie z dostateczną ilością farbki.

Na skarpetkach jeżeli zostaną plamy brunatne od skóry, po wypraniu i wysuszeniu zwilżyć je trzeba chlorkiem wapna, wycierać i zaraz płukać.

Nr. 47. Pranie czarnéj wełnianéj i jedwabnéj materij.

Wełniane wyroby prać się mogą na balij, jedwabne zaś na stole lub desce, maczając miękką szczotkę lub gąbkę w płynie, złożonym z wody ciepłéj i żółci wołowéj. Po trzech-razowem wypraniu płucze się w czystéj wodzie i gumuje wodą karukową.

Nr. 48. Inny sposób prania materyi czarnéj.

Wziąść świerć funta mydła białego pokrajanego w kawałki, ćwierć funta miodu praśnego i trzy szklanki czystéj wódki. Mięszaninę tę zagotować w garnuszku nią wycierać materją, maczając miękką szczotkę, potem płukać kilka razy w czystéj wodzie, lekko wykręcać, układać na prześciradle i jeszcze osuszać płótnem, a nakoniec prasować gorącem żelazem na lewéj stronie.

Nr. 49. Przygnieciony włos czyli kutner na aksamicie wyprostować.

Umaczać gąbkę w zimnéj wodzie i wilgotną zwilżać lewą stronę aksamitu, gdzie włos jest przygnieciony, później postawić żelazko gorące od prasowania na podstawce żelaznéj i przeciągać po nim miejsce zwilżone aksamitu także po lewéj stronie, podnosząc włos ostrożnie delikatną szczoteczką, kawałkiem suchego aksamitu, lub sukna.

Nr. 50. Mycie szczotek do włosów.

Najpierw oczyścić szczotkę grzebieniem z włosów, a później namoczyć ją w sodzie rozpuszczonéj w gorącéj wodzie. Płyn ten wylewa się na głęboki talerz, wyłącznie do tego przeznaczony i w nim się macza szczotka, uważając aby tylko sama szczecina leżała w wodzie gorącéj. Po wymyciu należytym szczotki w płynie sodowym, płucze się ją kilka razy w zimnéj wodzie.

---

(1) Według nadesłanego objaśnienia, jest to sposób już dokładnie wypróbowany.

Co do ałunu, łut jego stanowi tak małą ilość że bez najmniejszej obawy, w przepisie tym użyty być może, zwłaszcza że został przysłany przez żonę doktora, znającego dobrze własności téj ingredjencji.

PAN DE CAMORS

POWIEŚĆ,

PRZEZ

OKTAWIUSZA FEUILLET

PRZEKŁAD

Joanny Belcjowskiéj.

(Dalszy ciąg)

Zaledwie jeden tylko cichy szept goryczy zdradził gwałtowną boleść, w któréj tłumieniu siłą woli, był równie niemiłosiernym dla siebie samego, jak był bez litości dla innych. Ani na chwilę nie dał się obłąkać, i umiał doskonale ocenić ile było prawdy i stanowczości w postanowieniu p. de Tècle, ani chwili też nie myślał posądzać ją o owe dwuznaczne postępowanie, do których kobiety czasami, a mężczyzni zawsze prawie się uciekają. Zrozumiał doskonale świętość przybytku w którym szukała schronienia, i nie sprzeczał się, nie rozumował, tylko pochylił czoło i kornie całował rękę co go uderzyła.

Nie chciał jednak długo zastanawiać się myślą, nad tym prawdziwym cudem odwagi i wiary, mocą których pani de Tècle zdołała tak przekształcić swą miłość. Chcąc wykazać jaki ze swego stanowiska sąd o tem wydawał, powtórzemy tylko słowa, które wyrzekł sam do siebie wracając do domu: Dzieciństwo, szepnął, ale szlachetne i wzniosłe!

W domu zastał list od jenerała, w którym donosił mu że ślub jego z panną d'Estrelles odbędzie się w Paryżu za dni kilka, i prosił aby zechciał być nań obecnym. Camors rad był okoliczności, dającéj mu sposobność rozerwania się, z początku nawet chciał jechać natychmiast, ale zastanowił się, że byłoby to niegodną jego słabością. Nazajutrz wieczorem pojechał do pana Des Rameures, i pomimo że cierpiał niewymownie, umiał jednak zapanować nad sobą, i stanąć przed panią de Tècle z wypogodzonem czołem i spokojnym uśmiechem. W ciągu wieczora zawiadomił o zamierzonym wyjeździe, wymienił jego powód, oznajmiając zarazem że niezadługo powróci.

— Chciéj pan oznajmić jenerałowi najszczersze moje życzenia, pragnę aby był szczęśliwy, ale wyznać muszę, że cokolwiek mam o to obawę.

— Czy wszystko to mam powtórzyć jenerałowi?

— Bah!... *Exceptis excipiendis*! odrzekł śmiejąc się starzec.

Cóż powiemy o pani de Tècle? Chyba pióro jéj ręką prowadzone zdołałoby może opisać te niewidzialne, rozliczne, najdelikatniejsze odcienia, tkliwego genjuszu kobiecego, jakiemi otaczała bezprzestanni e, p. de Camors, aby zagoić zadaną ranę i zwolna, nieznacznie zajmować względem niego stanowisko przyszłéj matki.

Camors wyjechał tedy do Paryża i przybywszy tam zaraz nazajutrz rano udał się do jenerała, mieszkającego w pysznym swoim pałacu, przy ulicy Vanneau. Tegoż jeszcze dnia wieczorem miano podpisać kontrakt ślubny; ślub miał się odbyć nazajutrz rano.

Jenerał był nadzwyczaj wzruszony i niespokojny; Camors zastał go wielkim krokiem chodzącego po salonie. Jak tylko postrzegł hrabiego, krzyknął zaraz głośno, wlepiając w niego dzikie wejrzenie: Aha!... jesteś przecie.... no doczekałem się nareszcie....

— Ależ, jenerale....

— No! i cóż.... ależ jenerale. Nie możeszże mnie uściskać?

— Owszem jenerale.

— No.... więc to jutro....

— Wiem jenerale.

— Wiem jenerale! dużoś mi powiedział.... do stu katów, jak możesz być tak spokojny. Czy widziałeś ją?...

— Nie jenerale, tylko co przyjechałem.

— Trzeba żebyś ją odwiedził.... winieneś złożyć jéj ten dowód grzeczności i życzliwości.... a nadto, jeślibyś coś dostrzegł, proszę powiedz mi zaraz.

— A cóż mógłbym dostrzedz, jenerale?

— Albożja wiem?... ty przecież znasz kobiety lepiéj odemnie. Czy ona mnie kocha, czy nie?... wiesz przecie że nie żądam aby szalała za mną.... ale nie chciałbym znowu być dla niéj przedmiotem wstrętu. Dotąd wprawdzie nie postrzegłem. nic coby mnie upoważniało do takiego przypuszczenia.... ale młoda moja narzeczona jest tak surowo poważna....

— Panna de Luc d'Estrelles jest z natury bardzo zimnego usposobienia, rzekł Camors.

—— Tak, tak.... masz słuszność.... i pod pewnym względem, może to i lepiéj.... zawsze jednak liczę na ciebie, iż gdybyś coś dostrzegł nie omieszkasz mnie zawiadomić. Ot wiesz co, jak wyjdziesz od niéj, bądź łaskaw wstąpić znów do mnie na parę minut. Bardzo ci będę wdzięczny.

— Najchętniéj, jenerale.

— O! ja kocham ją jak głupi.

— Wybornie, jenerale.

— Wybornie, wybornie! No, a cóż tam Des Rameures?...

— Zdaje mi się że możem liczyć na niego.

— Brawo! pomówimy o tem. No, mój drogi, idź odwiedź pannę d'Estrelles.

Camors udał się niezwłocznie do ciotki swojéj, de La Roche-Jugan. Czy pani przyjmuje? zapytał służącego zajętego niezbędnemi przygotowaniami do jutrzejszéj uroczystości.

— Tak, panie hrabio.

— Dobrze Józefie, rzekł Camors, i poszedł ku pokojowi swéj ciotki.

Ale pokój ten zmienił właścicielkę. Czcigodna pani de La Roche Jugan, która od chwili gdy panna Karolina została narzeczoną jenerała, mającego siedem kroć sto tysięcy franków rocznego dochodu, okazywała jéj najniższe względy, żądała koniecznie abyzamieszkała w jéj pokoju. Panna deLuc d'Estrel-

les zgodziła się na tę zamianę, z zwykłą sobie pogardliwą obojętnością. Camors nie wiedząc nic o tem, najniewinniéj w świecie zapukał do drzwi panny d'Estrelles.

Nie odbierająć żadnéj odpowiedzi, otworzył drzwi podniósł portierę, i nagle stanął nadspodziewanym uderzony widokiem. Właśnie wprost niego, w drugim rogu pokoju, było wielkie lustro toaletowe, przed którem stała panna d'Estreiles, plecami odwrócona do niego. Miała na sobie jakiś rodzaj białego kaszmirowego negliżu, z pod którego wychodziły odkryte piękne jéj ramiona i ręcę; wielkie jasno-blond włosy rozplecione i rozrzucone, spadały w długich zwojach, okrywając ją aż do stóp jakby fałdami długiego płaszcza. Jedną ręką wsparła się lekko o stojący obok filar marmurowy, drugą przytrzymywała na piersiach fałdy negliżu; patrzyła na siebie w lustro i gorzko płakała. Rzęsiste łzy płynące z jéj oczu, spadały kroplami na białe i czyste łono, i zsuwały się z niego jak srebrzyste krople rosy, błyszczące w poranku na ramionach marmurowych bogiń zdobiących ogrody. P. de Camors spuścił powoli portierę i odszedł cicho, zachowując jednak na zawsze w pamięci wspomnienie tego co widział.

Dowiedział się nareszcie że pani de La Roche-Jugan zajmowała teraz dawny pokój syna, któren znowu przeniósł się czasowo do izdebki, zajmowanéj przedtem przez pannę Karolinę. Zaraz po przywitaniu, wprowadziła siostrzeńca do salonu, gdzie rozłożone były przepyszne podarunki pana młodego. Po wszystkich meblach porozkładane drogocenne szale, koronki, aksamity, bogate materje; stoliki i konsole lśniły z daleka blaskiem diamentów i przeróżnych garniturów z najkosztowniejszych kamieni.

Właśnie gdy pani de La Roche-Jugan pokazywała Camors'owi wszystkie te kosztowności, nie zapominając przy każdéj wymienić ich ceny, panna Karolina, którą zawiadomiono o przybyciu hrabiego, weszła do salonu. Teraz czoło jéj nie tylko było pogodne, ale nawet jakby opromienione szczęściem.

— Dzień dobry kuzynie, rzekła wesoło, podając mu rękę — patrz pan tylko jak jenerał mnie psuje.

— Doprawdy, panno Karolino, to prawdziwe królewskie podarunki.

— A gdybyś wiedział Ludwiku, jak jéj w tem wszystkiem do twarzy.... rzekła p. de Roche-Jugan, kochane dziecię. Patrząc na nią zdaje się że zrodziła się na tronie. Zresztą, wszak wiesz że pochodzi z rodu królów Aragońskich!

— Dobra, kochana ciotka, rzekła panna Karolina całując w czoło panią de La Roche-Jugan.

— Czy wiesz Ludwiku, prosiłam tego anioła, aby mnie teraz nazywała ciotką, rzekła hrabina tym płaczliwym głosem, który jéj się wydawał najwyższym objawem czułości ludzkiéj.

— Ach! rzekł tylko Camors.

— No, mój aniołeczku, proszę cię, przymierz twoją koronę, ażeby Ludwik widział jak ci ślicznie.

— Nie odmawiaj kuzynko, wielką mi zrobisz przyjemność.

— Kuzynie, odrzekła panna Karolina, a jéj głos miły i poważny przybrał lekki odcień szyderstwa, najmniejsze twoje życzenie jest dla mnie rozkazem.

W pośród niezliczonéj liczby przeróżnych kosztowności, błyszczała przepyszna korona margrabiowska wysadzona brylantami i perłami. Panna d'Estrelles włożyła ją na głowę i stając o dwa kroki przed Camors'em, rzekła z majestatyczną powagą: Patrz, mój kuzynie. I gdy przypatrywał jéj się zdumiony i olśniony, bo w koronie téj była cudownie piękną i dumną, ona utkwiła w niego swe prześliczne oczy, i nagle zniżając głos rzekła tonem niewysłowionéj goryczy: Przynajmniéj drogo się bardzo sprzedaję, nie prawdaż? Potem odwróciła się, zdjęła koronę i roześmiała się głośno.

Po kilku jeszcze obojętnych słowach Camors pożegnał się i odszedł, mówiąc sobie: że prześliczna ta istota łatwo w przyszłości może stać się straszną kobietą.

Wierny przyrzeczeniu, pojechał zaraz do jenerała którego znowu zastał spacerującego po salonie; zaledwie tenże zobaczył p. de Camors, wykrzyknął swoim grubym głosem: No cóż?...

— A cóż! jenerale... wszystko dobrze.

— Doprawdy!.. widziałeś ją?

— Tak, jenerale.

— I cóż ci mówiła?

— Nic ważnego... ale wydaje się bardzo uszczęśliwiona.

— No, powiedz mi szczerze, nic nie zauważyłeś.

— Przeciwnie, jenerale, uważałem że cudnie piękna.

— To mi nowina!.. i myślisz że kocha mnie trochę?

— Niezawodnie—to jest po swojemu — o ile kochać może — z natury jest zimnego usposobienia.

— No, to mnie wcale nie smuci, bo... pojmujesz... Tego tylko pragnę abym nie był dla niéj bardzo niemiłym. Zdaje ci się że nie?.. Brawo! napawasz mnie niewysłowioną radością. Teraz, mój drogi, daję ci wolność aż do wieczora.

— Do widzenia, jenerale.

Wieczorem podpisano kontrakt ślubny. Kiedy notarjusz przeczytał spokojnie ustęp, w którym margrabia de Campralion stanowi przyszłą żonę swoją, główną spadkobierczynią całego swego ogromnego majątku, Camors zauważył dumną obojętność panny d'Estrelles, zaciekłą zawiść pań Bacquière i Van Cuyp, oraz czułe spojrzenie, jakiem pani de La Roche-Jugan objęła jednocześnie pannę d'Estrelles, swego syna i notarjusza. Potem z żywem zajęciem zaczęła się przyglądać jenerałowi i zdawało się iż ucieszyła się nie pomału, znajdując że wcale nie szczególnie wygląda.

Nazajutrz, zaraz po powrocie z kościoła, młoda margrabina zamieniła strój ślubny na ubiór podróżny i pojechała z mężem do Campralion, oblana przy pożegnaniu łzami p. de La Roche Jugan, u któréj płacz był na zawołanie.

Po kilkodniowym pobycie w Paryżu, p. de Camors powrócił do Reuilly; teraz był już spokojny i odzyskał zupełnie moc i panowanie nad sobą. Zastanowiwszy się głębiéj i zapatrując się na całe to wydarzenie ze stanowiska praktyczności i zdrowego rozumu, zaczynał winszować sobie takiego obrotu rzeczy. Dzięki pani de Tècle, nie zaciągnął żadnych zobowiązań, nie związał się żadnemi przyrzeczeniami.

Gdyby było inaczéj pan Des Rameures musiałby dowiedzieć się o tem prędzéj czy późniéj, a wtedy cała jego przyszłość polityczna byłaby zwichniętą, lub co najmniéj opóźnioną nieskończenie, bo stary szlachcic stałby się niemylnie zaciętym jego wrogiem.

Pod tym względem nie mylił się bynajmniéj, bo rzeczywiście w pierwszéj zaraz rozmowie jaką miał z panią de Tècle po swoim powrocie, powiedziała mu wyraźnie, jak ciężki kamień spadł z serca jéj wuja, gdy objawiła mu niby żartem, iż bardzo by sobie życzyła, wydać kiedyś swoją córkę za p. de Camors. Camors nie pominął téj sposobności i wyraźnie oznajmił pani de Tècle, że jakkolwiek ułożone przez nią projekta bardzo są dla niego zaszczytne, i dla tego nie odrzuca ich bezwarunkowo, jednak bynajmniéj nie zobowiązuje się urzeczywistnić ich kiedykolwiek, gdyż zarówno honor jak rozum, nakazują mu zachować pod tym względem najzupełniejszą niezależność. Zgodziła się na to w zupełności i od téj chwili otaczała go zawsze jednaką życzliwością i przyjaźnią, ale nigdy już ani jednem słówkiem nie przypomniała ulubionego swego marzenia. Tylko od téj chwili jéj przywiązanie i poświęcenie dla córki wzrastało z dniem każdym, a nieustanna troskliwość z jaką czuwała nad jéj wychowaniem i ukształceniem, byłaby niezawodnie wzruszyła serce p. de Camors, gdyby to serce nie było postradało w ostatniéj swéj walce wszystkiego, co jeszcze mogło w nim być ludzkiego.

Po ostatniéj rozmowie z panią de Tècle, p. de Camors uważał, że odpowiedział w zupełności wymaganiom honoru, i niewachał się korzystać z przyjaznego położenia. Pani zaś de Tècle wzięła się do dzieła z kobiecą wytrwałością. Potrafiła powoli wmówić w pana Des Rameures, że tak charakter jak i wielkie zdolności pana de Camors, nadzwyczaj świetną rokowały mu przyszłość, że coraz więcéj zaczynał miłować rolnictwo i życie wiejskie, że nawet wyraźnie przechylał się ku decentralizacji, że byłaby to kiedyś bardzo dobra partja dla jéj córki, jednem słowem że trzeba koniecznie związać go silnemi węzłami z departamentem, którego będzie zaszczytem i chlubą. Niezadługo także przyjechał i jenerał de Campralion, przedstawić pani de Tècle młodą swoją żonę i przy téj sposobności rozmówił się otwarcie z panem Des Rameures. Oznajmił mu że niezwłocznie wyjeżdża z żoną do Włoch, gdzie zapewne dość długo zabawi i dla tego podaje się do uwolnienia jako członek rady jeneralnéj i ciała prawodawczego, z postanowieniem przedstawienia wyborcom na swego zastępcę, pana de Camors. Pan Des Rameures zjednany już przez ukochaną siostrzenicę, uległ z łatwością prośbom jenerała i przyrzekł swe poparcie. Teraz jenerał polecił p. de Camors, aby się przedstawił osobiście najgłówniejszym i najwięcéj wpływowym wyborcom; tu najwięcéj dopomogła mu własna jego osoba, bo miał w sobie jakiś prawdziwie szatański urok, słowem, należał do rzędu tych ludzi, co nieraz jednem spojrzeniem albo uśmiechem zdobywają sobie przychylność każdego. Upewniony z téj strony, potrzebował już tylko zamieszkać kilka tygodni w stolicy departamentu; tam składał hołdy żonie prefekta, z tak wybornym taktem, że pochlebiał bardzo urzędnikowi, zyskując przyjaźń męża. Niezadługo też prefekt uprzedził ministra że kandydatura hrabiego Camors jest tak silną i przeważną, że chociaż opinje polityczne hrabiego zdawały się trochę podejrzane, ale ponieważ nie podobna było myśleć o usunięciu, uważał więc za najstosowniejsze udzielić mu poparcie rządu. Minister tegoż samego był zdania. Tak więc, dzięki zbiegowi okoliczności, pan de Camors został wybrany na członka rady jeneralnéj i ciała prawodawczego, nie mając jeszcze dwudziestu ośmiu lat skończonych.

Dowiedziawszy się o tym podwójnym rezultacie wyborów, pan Des Rameures rzekł do p. de Tècle. Chciałaś tego, Elizo moja, poparłem więc młodego tego Paryżanina całym moim wpływem, ale bądź co bądź, nie mam w nim żadnego zaufania... Daj Boże, abyśmy nigdy nie żałowali naszego tryumfu... abyśmy nigdy nie potrzebowali zawołać z poetą: Złośliwi bogowie wysłuchali naszych życzeń!

CZĘŚĆ TRZECIA.

Pięć lat upływało jak wyborcy okręgu Reuilly, wysłali hrabiego de Camors do Ciała prawodawczego, i ani razu nie mieli powodu żałować swego wyboru. Znał on doskonale najdrobniejsze ich interesa miejscowe, i nie pomijał żadnéj sposobności aby im służyć. Nadto, jeśli wypadkiem który z wyborców jego zawitał do Paryża, i odwiedził go w małym pałacyku przy *ulicy Cezarzowéj*, bywał przyjmowany z tak uprzedzającą grzecznością, iż wychodził najzupełniéj zadowolniony i ujęty za serce. Pan de Camors troskliwie dopytywał się każdego o żonę i córki, jak się miewają? czy także zaszczyciły Paryż swoją obecnością? posełał bilety na wszelkie widowiska, i bilety wejścia na posiedzenia Izby; pokazywał swoje obrazy i stajnie, a nawet kazał wyprowadzać konie i oprowadzać je po dziedzińcu. Uznano więc w ogóle i powtarzano w całym okręgu, że pan de Camors nie jest już tak smutnym i mało mówiącym jak dawniéj, że się bardzo na korzyść odmienił, i t. p. I rzeczywiście, grzeczność jego, dawniéj może nieco sztywna, obecnie nabrała jakiegoś swobodnego wdzięku, nie tracąc jednocześnie właściwéj sobie powagi; oblicze pierwéj może za posępne, teraz tchnęło wyrazem wdzięcznéj i poważnéj zarazem pogody; słowem cała postawa odznaczała się jakąś, że tak powiem, monarszą łaskawością i wdziękiem. Dla kobiet czy to młodych czy starych, bogatych czy ubogich, okazywał zarówno ową sławną grzeczność Ludwika XIV, tak dla równych sobie jako i dla niższych, był zawsze wytwornie grzeczny — ponieważ w gruncie pogardzał wszystkiem prócz sobą samym.

Tak, siebie tylko jednego kochał, szanował, czcił jakby jakie bóstwo. Była to właśnie chwila, w któréj potrafił nareszcie urzeczywistnić w swéj osobie ów typ prawie nadludzki, jaki ułożył w krytycznéj epoce swego życia. Z zupełnem zadowolnieniem przyglądał się sobie, jednemu tylko w urojonem zwierciadle swojéj wyobraźni, stojącem bezprzestannie przed jego oczyma. Był tem, czem chciał być,

i program życia jaki sobie zakreślił, wykonywał wiernie aż do okrucieństwa. Skutkiem niesłychanego wysilenia swéj silnéj i energicznéj woli, potrafił wystąpić lub stłumić w sobie wszelkie wrodzone ludziom uczucia, któremi pogardzał w drugich, a które, jak on utrzymywał, są tylko wynikiem podległości naturze zwierzęcéj, albo prostemi formułkami konwencjonalnemi. Rządząc motłochem, myślał w swéj samolubnéj duszy, czynię sobie igraszkę ze słabych i poziomych, ale nie zdolne opanować silnych i wielkich, którzy potrafią zdeptać je i nieprzeparty stawić opór. Pracował więc nieustannie nad rozwojem i wszelkiem możliwem udoskonaleniem darów fizycznych i przymiotów intellektualnych jakiemi obdarzył go *przypadek*, aby w swem krótkiem przejściu od kolebki do nicości, wyciągnąć z nich jak największą summę użycia i rozkoszy. Nakoniec, przekonany że doskonała znajomość ludzi i świata, wykształcenie gustu, wykwintne zachowanie i najdelikatniejsze pojęcie wymagań honoru, stanowią rodzaj moralnéj piękności, niezbędnéj prawdziwemu szlachcicowi, nie zaniedbywał przyozdabiać swéj osoby temi wykwintnemi wdziękami, jak sumienny artysta, który w pracy pędzla swego lub dłuta nie chcę pozostawić by najmniejszéj niedoskonałości.

Dzięki téj ciągléj, szczęśliwem powodzeniem uwieńczonéj pracy nad sobą, pan de Camors stał się niezawodnie nie najlepszym, ale prawdopodobnie najmilszym powierzchownie człowiekiem. Szczęście i powodzenie niezachwiane towarzyszyło stale wszelkiem jego przedsiewzięciom, jak to często zdarza się pomiędzy ludźmi nie znającemi żadnych skrupułów ani wyrzutów sumienia. Majątek też jego wzrastał bardzo szybko; miał zdania dzikie i straszne, których nie taił bynajmniéj, ale przeciwnie wyrażał z niewypowiedzianym wdziękiem. Ludzkość, mówił on, składa się z akcjonarjuszów z których każdy stara się, aby miał jak największą dywidendę od kapitału, życiem zwanego. Wszelkie środki jakich w tym celu używa, są godziwe, bo myśl tworząca już je uprawnia. Pomimo potworności tych pojęć, nieprzeparty urok jego osoby dodawał mu wiele powagi i znaczenia z których umiał korzystać zręcznie, nie narażając nigdy swojéj osoby, położenia politycznego, oraz opinji uczciwego i honorowego człowieka. W stosunkach z ludźmi, z najzupełniejszą obojętnością korzystał zarówno z ich cnót jak ułomności; nie byłby zdolny popełnić podłości, ani też z wiedzą i umyślnie namówić przyjaciela a nawet wroga, do wzięcia udziału w jakimś złym, ruiną grożącym interesie, jednak zawsze tak się jakoś zdarzało, iż w razie jeśli interes groził upadkiem, umiał wycofać się zawczasu i uniknąć strat jakie spotykały innych. W podobnych wypadkach, cokolwiek zaniepokojony, zamyślał się posępnie, ale tylko na małą chwileczkę, po któréj z uśmiechem mówił do siebie:

— Ha! cóż robić? — spekulacje finansowe, to jakby wielkie mordercze bitwy, w których żadnym sposobem nie może się obejść bez rannych i poległych.

Gdyby zbytecznie myślano o tem, zbogacenie się byłoby prostem urojeniem. I będąc takim, uchodził jednak za najdelikatniejszego, najsumienniejszego wśród swoich współtowarzyszy i tak w świecie przemysłowym jak w wysokich sferach klubu i sportu, słowo jego ważyło za pieniądz, krocie sypiąc na rozkazy.

W ciele prawodawczem cieszył się równą wziętością i szacunkiem; dziwne bo i tam obrał sobie zadanie. Oto stał się niezmordowanym pracownikiem. Skutkiem czego wydzierały go sobie wszystkie, do przeróżnych interesów wyznaczane komissje. Wszyscy podziwiali i poczuwali się niemal do obowiązku wdzięczności dla tyle świetnego, wytwornego, niezwykłéj piękności młodzieńca, który obok wielkich zdolności, odznaczał się rzadką skromnością i niezmordowaną pracowitością. Kwestje najjałowsze, najniewdzięczniejsze sprawozdania, projekta praw, odnoszących się do czysto miejscowych interesów, znajdowały go zawsze gotowym do pracy. Jakkolwiek na publicznych posiedzeniach nie zabierał głosu, jak chyba w charakterze sprawozdawcy, jednak w cichości, w cieniu ścian biurowych coraz więcéj wprawiał się w wymowę i powszechnie ceniono jego czysty, jędrny, treściwy i nieco ucinkowy sposób mówienia. Nikt nie wątpił że ten poważny i elegancki młodzian będzie kiedyś znakomitym mężem stanu i każdy wnosił, iż zaoszczędzał się na przyszłość. Jakaś jednak mgła nieprzejrzysta pokrywała polityczne jego przekonania; zasiadł w środku lewicy, będąc ze wszystkiemi i dla wszystkich zawsze równie grzecznym i zimnym. Ślepo wierząc przepowiedniom ojca swego, był przekonany że w niedalekiéj może przyszłości, wzrastające pokolenie nie odmówi sobie przyjemności jakiéj awanturniczéj i obliczał z upodobaniem że perjodyczna ta katastrofa wypadnie zapewnie po czterdziestym roku jego życia, a tem samem nastręczy mu nowe źródło wrażeń, mających zapełnić próżnię, osłodzić przesyt dojrzałego wieku i wykazać mu jasno, jaki nadać ma kierunek swym zasadom politycznym.

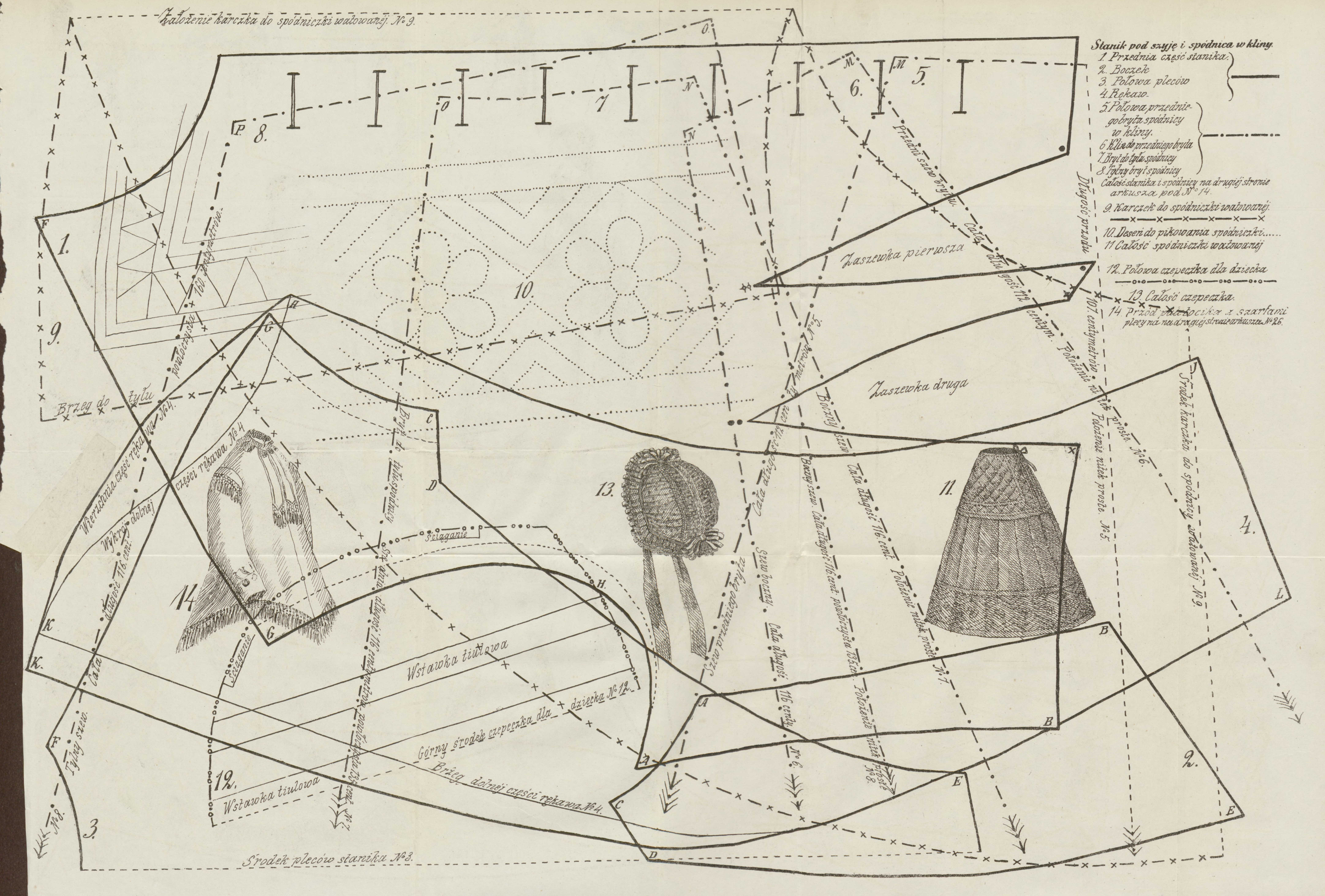
Obecnie życie przetrawiał tak słodko i mile, że najcierpliwiéj oczekiwał chwili, w któréj miał je wyłącznie poświęcić własnéj dumie. Mężczyźni w ogóle zazdrościli mu, szanowali i obawiali się zarazem; kobiety unosiły się jak nad urzeczywistnionym ideałem swoich dumań, a on nadzwyczaj trudny w wyborze towarzystw, jeśli raczył gdzie bywać, to już sama obecność jego uważana była za zaszczyt niepospolity. Nie wymieniano w salonach, dam wielkiego świata, będących przedmiotem przelotnych jego upodobań; raz może dla tego że liczba ich nadzwyczaj była znaczna, powtóre że miał sobie za obowiązek honoru, nigdy o nich głośno nie mówić.

Tym sposobem liczył w salonach Paryża niezliczoną liczbę chwilowych władczyń swojego serca, z których niektóre gardziły nim, inne niecierpiały całem sercem.

(d. c. n.)



TYGODNIK MÓD WARSZAWIE № 200. ROK 1867


Założenie karczka do spódniczki watowanéj. № 9.
Stanik pod szyję i spódnica w kliny.
1. Przednia część stanika.
2. Boczek
3. Połowa pleców
4. Rękaw.
5. Połowa przedniego bryta spódnicy w kliny.
6 Klin do przedniego bryta
7. Bryt do tyłu spódnicy
8. Tylny bryt spódnicy
Całość stanika i spódnicy na drugiéj stronie arkusza pod № 14.
9. Karczek do spódniczki watowanéj.
10. Deseń do pikowania spódniczki.....
11 Całość spódniczki watowanéj
12. Połowa czepeczka dla dziecka
13. Całość czepeczka.
14. Przód paltocika z szarfami plecy na na drugiéj stronie arkusza № 26.
Zaszewka pierwsza
Zaszewka druga
Brzeg do tyłu
Długość przodu
Wierzchnia część rękawa № 4.
Wykrój dolnéj części rękawa № 4
Bryt do tyłu spódnicy
Ściąganie
Wstawka tiulowa
Górny środek czepeczka dla dziecka № 12.
Brzeg dolnéj części rękawa № 4.
Środek pleców stanika № 3.
Środek karczka do spódnicy watowanéj № 9.
Tylny szew
Szew przedniego bryta
Szew boczny
Boczny szew
Przedni szew bryta